

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Акт согласования ОП с предприятием - работодателем | 4 |
| **1. Общие положения** | 10 |
| 2. О**бщая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** | 13 |
| **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника** | 14 |
| 3.1. Область профессиональной деятельности выпускника | 14 |
| 3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям | 14 |
| **4. Планируемые результаты освоения образовательной программы и индикаторы их достижения** | 15 |
| 4.1. Личностные, метапредметные и предметные результаты | 15 |
| 4.2. Общие компетенции | 19 |
| 4.3. Профессиональные компетенции | 22 |
| **5. Структура образовательной программы** | 96 |
| 5.1. Учебный план | 96 |
| 5.2. Календарный учебный график | 107 |
| 5.3. Рабочая программа воспитания | 115 |
| 5.4. Календарный план воспитательной работы | 115 |
| **6. Условия реализации образовательной программы** | 116 |
| 6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы | 116 |
| 6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы | 121 |
| 6.3. Кадровое обеспечение образовательной программы | 122 |
| 6.4. Организация воспитания обучающихся | 123 |
| 6.5. Организация практической подготовки | 123 |
| 6.6. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе | 130 |
| 6.7. Организация самостоятельной работы обучающихся | 131 |
| 6.8. Психолого-педагогические условия реализации образовательной программы | 132 |
| 6.9. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья | 134 |
| 6.10. Финансовые условия реализации образовательной программы | 134 |
| **7 Программа формирования универсальных учебных действий** | 135 |
| **8. Программа коррекционной работы** | 152 |
| **9. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы** | 161 |
| **10. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации** | 162 |
| 10.1. Программа ГИА | 162 |
| **11. Разработчики ОП** | 180 |
| **12. Лист изменений** | 181 |
| **Приложение 1 Программы учебных дисциплин** | 182 |
| **Приложение 1.1** Программы предметов общеобразовательного цикла | 182 |
| **Приложение 1.2.** Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла | 521 |
| **Приложение 1.3.** Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла | 582 |
| **Приложение 1.4** Программы общепрофессиональных дисциплин | 598 |
| **Приложение 2** Программы профессиональных модулей | 731 |
| **Приложение 2.1.** ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 731 |
| **Приложение 2.2.** ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 755 |
| **Приложение 2.3.** 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 | 792 |
| **Приложение 2.4.** 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 | 822 |
| **Приложение 2.5.** 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 | 849 |
| **Приложение 2.6.** ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 877 |
| **Приложение 2.7.** ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)» | 901 |
| **Приложение 2.8** Программа преддипломной практики | 936 |
| **Приложение 3** Рабочая программа воспитания. | 958 |
| Календарный план воспитательной работы | 982 |
| **Приложение 4** Перечень материально-технического обеспечения | 991 |
| **Приложение 5** Учебно-методическое и информационное обеспечение | 1009 |
| **Приложение 6** Кадровое обеспечение образовательной программы | 1025 |
| **Приложение 7** Оценочные средства для государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 1045 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Согласовано  КГБПОУ «Алтайский колледж  промышленных технологий и  бизнеса» |  | СОГЛАСОВАНО  ООО «Большая перемена» |
| Директор Е.В. Самусенко |  | Директор Шульдайс А.А. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| « 20 » мая 2024 г. |  | « 20 » мая 2024 г. |
| МП |  | МП |

**АКТ**

**согласования**

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена для обучающихся КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** в части:

- содержания программ учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, дисциплин профессионального цикла, профессиональных модулей, в том числе междисциплинарных курсов, учебной практики, производственной практики и производственной преддипломной практики (содержание, планируемые результаты практики, цели, задачи, формы отчётности);

- структуры и содержания вариативной части;

- контрольно-оценочных средств текущей и промежуточной аттестации с критериями оценивания по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практикам и производственной практики преддипломной (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики), а также по практическим и лабораторным работам.

- оценочных средств для итоговой аттестации (демонстрационный экзамен и дипломная работа).

**Приложение**

**к акту согласования**

**от «20» мая 2024 г.**

Основная профессиональная образовательная программа (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** обеспечивает подготовку специалиста для соответствующей профессиональной деятельности.

**Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

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

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1. **Основные виды профессиональной деятельности и компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды профессиональной деятельности** | **Профессиональные компетенции** |
| **1.** | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **2.** | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **3.** | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **4.** | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **5.** | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| **6.** | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |
| **7.** | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь) | ПК 7.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара; |
| ПК 7.2. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; |
| ПК 7.3. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. |

1. Структура и распределение часов обязательной и вариативной части при очной форме обучения

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов | Распределение  инвариантной  части | Распределение  вариативной  части | Всего |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | **432** | **186** | **618** |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный цикл | **180** | **-** | **180** |
| ОП | Общепрофессиональный цикл | **612** | **432** | **1044** |
| ПЦ | Профессиональный цикл | **1584** | **498** | **2082** |
| ПМ | МДК | 504 | 354 | 858 |
| УП и ПП | 1080 | 144 | 1224 |
|  | Практика преддипломная | **144** |  | **144** |
|  | Всего по циклам | **2952** | **1116** | **4068** |
| ПА | Промежуточная аттестация | **-** | **180** | **180** |
|  | ГИА | **216** | **-** | **216** |
|  | Всего | **3168** | **1296** | **4464** |
|  | Общеобразовательный цикл | **1476** | **-** | **1476** |
|  | Всего образовательная программа |  |  | **5940** |

Вариативная часть составляет 30,5% от общего объема времени, отведенного на освоение ППССЗ. В качестве дисциплин вариативной части ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, устанавливаемых образовательным учреждением по согласованию с работодателями, изучаются общегуманитарные и социально-экономические, общепрофессиональные дисциплины. Увеличен объем времени на изучение обязательных общегуманитарных и социально-экономических, общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов и учебной практики профессиональных модулей.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОГСЭ** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл обязательной части ППССЗ** | **40** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 12 |
| ОГСЭ.02 | История | 12 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | 16 |
| **ОГСЭ** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл вариативной части ППССЗ** | **146** |
| ОГСЭ.06 | Целеполагание и построение жизненной перспективы. | 32 |
| ОГСЭ.07 | Основы исследовательской и проектной деятельности | 40 |
| ОГСЭ.08 | Введение в специальность | 36 |
| ОГСЭ.09 | Основы финансовой грамотности | 38 |
| **ОП** | **Общепрофессиональные дисциплины обязательной части ППССЗ** | **46** |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 26 |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 10 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 10 |
| **ОП** | **Общепрофессиональные дисциплины вариативной части ППССЗ** | **386** |
| ОП.10 | Основы предпринимательской деятельности | 60 |
| ОП.11 | Бухгалтерский учет и налогообложение | 64 |
| ОП.12 | Калькуляция продукции | 48 |
| ОП.13 | Метрология и стандартизация | 48 |
| ОП.14 | Основы физиологии питания | 60 |
| ОП.15 | Основы производства продуктов питания | 58 |
| ОП.16 | Лечебно-профилактическое, детское и диетическое питание | 48 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули обязательной части ППССЗ** | **498** |
| МДК | МДК 02.02 (40 час.), МДК 03.02 (12 час.), МДК 05.02 (8 час.), МДК 06.01 (4 час.), МДК 07.01 (120 час.), МДК 07.02 (90 час.), МДК 07.03 (80 час.) | 354 |
| УП | Учебная практика | 144 |
| **ПА** | **Промежуточная аттестация** | **180** |
|  | **ВСЕГО** | **1296** |

Это 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.

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г. № 44828),

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

ОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования с учетом среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности и включает в себя: учебный план; календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей, практик; рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы, оценочные и методические материалы.

Образовательная деятельность при освоении ОП или отдельных её компонентов организуется в форме практической подготовки.

* 1. **Нормативные основания** для разработки ОПОП:

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

- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 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 Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, зарегистрированном в Минюсте России 07.06.2012 № 2448, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 07. 06. 2012 года, № 24480

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г. регистрационный № 70167) в ред. [от 20.12.2022 № 1152](https://normativ.kontur.ru/document?moduleid=1&documentid=439409#l0));

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 12.07.2023 № 74228;- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 21.09.2022 № 70167;

- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 11.09.2020 № 59778;

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.05.2023 № 359 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования и соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», утвержденные приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336», зарегистрирован 09.06.2023 № 73797;

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов», зарегистрирован 24.11.2022 № 71119;

- приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах», зарегистрирован в Минюсте РФ 12.04.2010 N 16866);

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации приказ от 14.07.2023 года № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 14.08. 2023 № 74776;

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», зарегистрировано 29.01.2021 № 62296;

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», зарегистрировано 18.12.2020 № 61573;

- Примерная основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная 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 № 38, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- 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;

- Положение АКПТиБ о порядке разработки и утверждения основной образовательной программы (ОП) по специальности/профессии (ПО.50-02-2024), утвержденное приказом директора № 19 от 15.02.2024 г.

**1.3.** При реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

**1.4.** Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ОП –образовательная программа;

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл.

ОП – общепрофессиональные дисциплины

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ** **43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО.**

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

Формы обучения: очная.

Объем профессиональной образовательной программы – 4464 академических часа.

Объем образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования – 5940 академических часов.

Срок получения СПО по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев (199 недель), в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по дисциплинам среднего общего образования, реализуемых в пределах ППССЗ | 39 нед. |
| Обучение по учебным циклам | 75 нед. |
| Учебная практика | 34 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 6 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |
| Каникулы | 35 нед. |
| Итого | 199 нед. |

Основная профессиональная образовательная программа **по специальности** **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** согласована с работодателями - ООО «Большая перемена» в лице директора А.А. Шульдайс в части:

- содержания программ учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, дисциплин профессионального цикла, профессиональных модулей, в том числе междисциплинарных курсов, учебной практики, производственной практики и производственной преддипломной практики (содержание, планируемые результаты практики, цели, задачи, формы отчётности);

- структуры и содержания вариативной части;

- контрольно-оценочных средств текущей и промежуточной аттестации с критериями оценивания по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практикам и производственной практики преддипломной (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики), а также по практическим и лабораторным работам.

- оценочных средств для итоговой аттестации (демонстрационный экзамен и дипломная работа).

3**. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

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

**3.2.** **Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификация  «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» |
| ВД.01 Организация и ведение процес-сов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПМ.01 Организация и ведение процес-сов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Осваивается |
| ВД.02 Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.02 Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| ВД.03 Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.03 Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| ВД.04 Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.04 Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| ВД.05 Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулоч-ных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.05 Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулоч-ных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Осваивается |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Повар», «Кондитер», «Пекарь») | Повар  Кондитер  Пекарь |

**4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**

**4.1.** Л**ичностные, метапредметные и предметные результаты**

При освоении ФГОС среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования у студентов должны сформироваться личностные, метапредметные и предметные результаты.

Требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

**личностным**, включающим

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

- 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;

**метапредметным**, включающим

- 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;

**предметным**, включающим освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области.

**Личностные результаты** освоения основной образовательной программы должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1. гражданского воспитания:

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

- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

- 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;

2) патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

- ценностное отношение к 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;

3) духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;

- сформированность нравственного сознания, этического поведения;

- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда 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;

5) 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;

6) трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) экологического воспитания:

- 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;

8) ценности научного познания:

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

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

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

**Метапредметные результаты** освоения основной образовательной программы должны отражать:

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

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

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

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

- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

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

- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

1. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

- владеть различными способами общения и взаимодействия;

- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

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

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

3) Овладение универсальными ркгулятивными действиями:

а) самоорганизация:

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

- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

- давать оценку новым ситуациям;

- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

- оценивать приобретенный опыт;

- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

- признавать свое право и право других людей на ошибки;

- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

**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:

- формулируются в деятельностной форме с усилением акцента на применение знаний и конкретных умений;

- определяют минимум содержания среднего общего образования, изучение которого гарантирует государство, 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 и защиты Родины" 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 основной образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки.

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

Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

**4.2. 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;  - применять современную научную профессиональную терминологию;  - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **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 в ходе профессиональной деятельности |
| **Знания**:  - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  - основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:**  - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:**  **-** особенности социального и культурного контекста;  - правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:**  - описывать значимость своей специальности*;*  *-* применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **Знания:**  **-** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;  - значимость профессиональной деятельности по специальности;  - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать 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 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 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;  - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  - презентовать бизнес-идею;  - определять источники финансирования |
| **Знания:**  - основы предпринимательской деятельности;  - основы финансовой грамотности;  - правила разработки бизнес-планов;  - порядок выстраивания презентации;  - кредитные банковские продукты |

**4.3. Профессиональные компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| ВД 1.  Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**  выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;  осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;  упаковки и хранения полуфабрикатов |
| **Умения:**  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их 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 и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;  системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);  методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;  виды, назначение, правила безопасной эксплуа-тации технологического оборудования, производст-венного инвентаря, инструментов, весоизмеритель-ных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке  производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | **Практический опыт:**  выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;  осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;  обеспечения ресурсосбережения |
| **Умения:**  выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;  определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;  контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;  контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| **Знания:**  процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;  формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Практический опыт:**  выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;  владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;  проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;  осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;  выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) |
| **Знания:**  процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;  правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;  правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| ПК 1.4.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. |
| **Умения:**  выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации |
| **Знания:**  процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости полуфабрикатов |
| ВД 2.  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**  выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| **Умения:**  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной 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;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы 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 для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  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:**  выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;  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;  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.;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых супов;  определять степень готовности, доводить до вкуса и 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:**  процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;  правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;  правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;  способы выявления и исправления дефектов,  охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | **Практический опыт:**  приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента |
| **Умения:**  выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  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:**  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  **а**ссортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;  температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;  требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| 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:**  выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,  круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  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:**  процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий 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:**  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  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;  техники 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 и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. 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:**  выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  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:**  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  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 и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. 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:**  выполнения 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 |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  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:**  процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.8.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведения расчетов с потребителем |
| **Умения:**  выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  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 оборудова-ние 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, составле-ния технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ВД 3.  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**  выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| **Умения:**  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  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:**  процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения 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:**  выполнения приготовления, непродолжитель-ного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;  вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных 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:**  процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производствен-ного 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 и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. 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:**  приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;  вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;  требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. 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:**  выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  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:**  процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  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 и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. 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:**  выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;  обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: 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:**  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  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 и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. 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:**  выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  ведения расчетов с потребителями |
| **Умения:**  выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  определять 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, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  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 оборудова-ние 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 |
| ВД 4.  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 4.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**  выполнять подготовку рабочих мест к безопас-ной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;  осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| **Умения:**  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения 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:**  выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных 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:**  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых  холодных десертов сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;  температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 4.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих 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:**  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода 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 и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  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:**  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания 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 и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| 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:**  выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  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:**  процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  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 и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| 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:**  выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  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:**  процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков |
| ВД 5.  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**  выполнения подготовки рабочих мест к безопас-ной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| **Умения:**  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  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 разме-щения 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:**  процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);  методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;  важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологичес-ких 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:**  выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;  определять степень готовности отделочных полу-фабрикатов 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 полуфабрика-тов 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:**  процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;  температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуа-тации технологического оборудования, производст-венного 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:**  приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсо-сбережения и безопасности готовой продукции |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  доводить тесто до определенной консистенции;  определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;  соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;  выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;  контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);  контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;  контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;  рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, вла-деть профессиональной терминологией, консульти-ровать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| **Знания:**  процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;  температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и 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:**  выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав 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 ассорти-мента 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:**  процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;  температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  правила маркирования и упаковывания |
| 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:**  выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента исполь-зования; 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:**  процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;  температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| ПК 5.6.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | **Практический опыт:**  выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  ведения расчетов, оформления результатов проработки |
| **Умения:**  выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  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 |
| **Знания:**  процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  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 |
| ВД 6  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1.  Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продук-ции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков |
| **Умения:**  разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;  рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;  рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;  предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;  составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;  выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;  владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;  анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню |
| **Знания:**  ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;  классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;  взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;  названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;  ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;  основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;  основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;  примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;  правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;  методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;  правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;  системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания |
| ПК 6.2.  Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | **Практический опыт:**  выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  координации деятельности подчиненного персонала |
| **Умения:**  выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  составлять графики 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 |
| **Знания:**  знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  дисциплинарные процедуры в организации питания;  методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;  методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;  способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;  личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;  принципы разработки должностных обязаннос-тей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;  нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;  структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;  методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;  психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирую-щих и компенсационных выплат |
| ПК 6.3.  Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт:**  выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов |
| **Умения:**  выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;  взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;  определять потребность для выполнения производственной программы;  контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;  проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов |
| **Знания:**  требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;  назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;  изменения, происходящие в продуктах при ихранении; 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, неблагоприят-ные условия и прочее).  способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;  современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;  методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;  процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт:**  организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;  планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); |
| **Умения:**  выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;  контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;  определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;  организовывать рабочие места различных зон кухни;  оценивать работу подчиненного персонала |
| **Знания:**  формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;  особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;  отраслевые стандарты;  правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения  организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;  контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;  современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;  правила составления графиков выхода на работу |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Практический опыт:**  выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;  оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |
| **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:**  знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);  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, масстер­классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;  законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;  современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения |
| ВД. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь) | ПК 7.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;  ПК 7.2. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;  ПК 7.3. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. | **Практический опыт:**  разработки ассортимента простой кулинарной продукции;  приготовления простой кулинарной продукции;  сервировки и оформления простой кулинарной продукции;  контроля качества готовой простой кулинарной продукции. |
| **Умения:**  − органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой кулинарной продукции;  − принимать организационные решения по процессам приготовления простой кулинарной продукции;  − безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой кулинарной продукции;  − выбирать различные способы и приемы приготовления простой кулинарной продукции;  − выбирать температурный режим при подаче и хранении простой холодной и горячей кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий;  − оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. |

**5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**5.1. Учебный план**

Образовательная программа имеет следующую структуру: общеобразовательный цикл; общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

При разработке учебного плана ППССЗ и формировании общеобразовательного цикла нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 52 недели (1 год). Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, увеличен на 1476 час, включая промежуточную аттестацию.

Структура профессиональной образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет 69,5% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть составляет 30,5% и 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 современного рынка труда и возможности продолжения образования.

Структура и распределение часов обязательной и вариативной части при очной форме обучения

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов | Распределение  инвариантной  части | Распределение  вариативной  части | Всего |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | **432** | **186** | **618** |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный цикл | **180** | **-** | **180** |
| ОП | Общепрофессиональный цикл | **612** | **432** | **1044** |
| ПЦ | Профессиональный цикл | **1584** | **498** | **2082** |
| ПМ | МДК | 504 | 354 | 858 |
| УП и ПП | 1080 | 144 | 1224 |
|  | Практика преддипломная | **144** |  | **144** |
|  | Всего по циклам | **2952** | **1116** | **4068** |
| ПА | Промежуточная аттестация | **-** | **180** | **180** |
|  | ГИА | **216** | **-** | **216** |
|  | Всего | **3168** | **1296** | **4464** |
|  | Общеобразовательный цикл | **1476** | **-** | **1476** |
|  | Всего образовательная программа |  |  | **5940** |

В качестве дисциплин вариативной части ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», устанавливаемых образовательным учреждением по согласованию с работодателями, изучаются общегуманитарные и социально-экономические, общепрофессиональные дисциплины, МДК. Увеличен объем времени на изучение обязательных общегуманитарных и социально-экономических, общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной практики профессиональных модулей.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОГСЭ** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл обязательной части ППССЗ** | **40** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 12 |
| ОГСЭ.02 | История | 12 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | 16 |
| **ОГСЭ** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл вариативной части ППССЗ** | **146** |
| ОГСЭ.06 | Целеполагание и построение жизненной перспективы. | 32 |
| ОГСЭ.07 | Основы исследовательской и проектной деятельности | 40 |
| ОГСЭ.08 | Введение в специальность | 36 |
| ОГСЭ.09 | Основы финансовой грамотности | 38 |
| **ОП** | **Общепрофессиональные дисциплины обязательной части ППССЗ** | **46** |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 26 |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 10 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 10 |
| **ОП** | **Общепрофессиональные дисциплины вариативной части ППССЗ** | **386** |
| ОП.10 | Основы предпринимательской деятельности | 60 |
| ОП.11 | Бухгалтерский учет и налогообложение | 64 |
| ОП.12 | Калькуляция продукции | 48 |
| ОП.13 | Метрология и стандартизация | 48 |
| ОП.14 | Основы физиологии питания | 60 |
| ОП.15 | Основы производства продуктов питания | 58 |
| ОП.16 | Лечебно-профилактическое, детское и диетическое питание | 48 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули обязательной части ППССЗ** | **498** |
| МДК | МДК 02.02 (40 час.), МДК 03.02 (12 час.), МДК 05.02 (8 час.), МДК 06.01 (4 час.), МДК 07.01 (120 час.), МДК 07.02 (90 час.), МДК 07.03 (80 час.) | 354 |
| УП | Учебная практика | 144 |
| **ПА** | **Промежуточная аттестация** | **180** |
|  | **ВСЕГО** | **1296** |

Это 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.

**План учебного процесса-групп № 741, 742**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Форма промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся, ч | | | | | | | | | | | | Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам | | | | | | | |
| Общее количество часов | Самостоятельная работа (с.р.+и.п.) | В форме практ. подготовки | Консультации | Обязательная | | | | | | Промежуточная аттестация | Индивид.проект ( входит в с.р.) |
| Всего | в том числе | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| Лекции, уроки | Практические занятия | Лабораторные занятия | Семинарские занятия | Курсовое проектирование | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |  |  |
| **ОО.00** | **Общеобразовательная подготовка** |  | **1476** | **0** | **835** | **32** | **1422** | **563** | **785** | **50** | **0** | **0** | **22** | **0** | **564** | **762** | **96** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ООб.01 | Русский язык | **Э /2** | **80** |  | 34 | 8 | 68 | 34 | 34 |  |  |  | 4 |  | 36 | 32 |  |  |  |  |  |  |
| ООп.02 | Литература | ДЗ/2 | **108** |  | 99 |  | 108 | 7 | 99 |  |  |  |  |  | 54 | 54 |  |  |  |  |  |  |
| ООб.03 | История | **Э /2** | **142** |  | 46 | 6 | 130 | 84 | 46 |  |  |  | 6 |  | 60 | 70 |  |  |  |  |  |  |
| ООб.04 | Обществознание | ДЗ /2 | **72** |  | 34 |  | 72 | 36 | 34 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |
| ООб.05 | География | ДЗ /2 | **72** |  | 34 |  | 72 | 36 | 34 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |
| ООп.06 | Иностранный язык | ДЗ /2 | **144** |  | 142 |  | 144 | 0 | 142 |  |  |  |  |  | 72 | 72 |  |  |  |  |  |  |
| ООб.07 | Математика | ДЗ / 2, **Э/3** | **244** |  | 94 | 12 | 226 | 132 | 94 |  |  |  | 6 |  | 60 | 70 | 96 |  |  |  |  |  |
| ООп.08 | Информатика | ДЗ/2 | **144** |  | 106 |  | 144 | 36 | 106 |  |  |  |  |  | 62 | 82 |  |  |  |  |  |  |
| ООб.09 | Физическая культура | ДЗ/2 | **72** |  | 66 |  | 72 | 4 | 66 |  |  |  |  |  | 32 | 40 |  |  |  |  |  |  |
| ООб.10 | Основы безопасности и защиты Родины | ДЗ /2 | **68** |  | 46 |  | 68 | 20 | 46 |  |  |  |  |  |  | 68 |  |  |  |  |  |  |
| ООб.11 | Физика | ДЗ/2 | **108** |  | 22 |  | 108 | 84 | 6 | 16 |  |  |  |  | 50 | 58 |  |  |  |  |  |  |
| ООп.12 | Химия | **Э /1** | **150** |  | 88 | 6 | 138 | 50 | 58 | 30 |  |  | 6 |  | 138 |  |  |  |  |  |  |  |
| ООб.13 | Биология | ДЗ/2 | **72** |  | 24 |  | 72 | 40 | 20 | 4 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Индивидуальный проект** |  | **32** |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Обязательная часть образовательной программы/ профессиональная подготовка** |  | **4264** | **16** | **2747** | **54** | **4068** | **1286** | **1073** | **272** | **0** | **34** | **126** | **0** | **36** | **72** | **492** | **834** | **564** | **870** | **594** | **606** |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитар-ный и социально-экономический цикл** |  | **619** | **1** | **419** | **0** | **618** | **182** | **419** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **36** | **72** | **28** | **212** | **84** | **98** | **72** | **16** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ДЗ/7 | **48** |  | 4 |  | 48 | 42 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |
| ОГСЭ.02 | История | ДЗ/4 | **48** |  | 0 |  | 48 | 46 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональ-ной деятельности | ДЗ/4,6 | **164** |  | 162 |  | 164 |  | 162 |  |  |  |  |  |  |  |  | 52 | 50 | 62 |  |  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | ДЗ/4,6,8 | **164** |  | 158 |  | 164 | 4 | 158 |  |  |  |  |  |  |  | 28 | 26 | 34 | 36 | 24 | 16 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | ДЗ/4 | **48** |  | 14 |  | 48 | 32 | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |
| *ОГСЭ.06* | *Целеполагание и построение жизненной перспективы* | *З/1* | **32** |  | *23* |  | *32* | *8* | *23* |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  |
| *ОГСЭ.07* | *Основы исследовательской и проектной деятельности* | *З/1* | **41** | *1* | *20* |  | *40* | *18* | *20* |  |  |  |  |  |  | 40 |  |  |  |  |  |  |
| *ОГСЭ.08* | *Введение в специальность* | *З/1* | **36** |  | *18* |  | *36* | *16* | *18* |  |  |  |  |  | *36* |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОГСЭ.09* | *Основы финансовой грамотности* | *З/4* | **38** |  | *20* |  | 38 | *16* | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  | 38 |  |  |  |  |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественно-научный цикл** |  | **180** | **0** | **36** | **0** | **180** | **140** | **10** | **26** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **76** | **68** | **0** | **0** | **0** | **36** |
| ЕН.01 | Химия | ДЗ/4 | **144** |  | 36 |  | 144 | 106 | 10 | 26 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| в том числе: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Физическая химия | **40** |  | 10 |  | 40 | *30* | 4 | 6 |  |  |  |  |  |  | 40 |  |  |  |  |  |
| Коллоидная химия | **36** |  | 8 |  | 36 | *28* | 2 | 6 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| Аналитическая химия | **68** |  | 18 |  | 68 | *48* | 4 | 14 |  |  |  |  |  |  |  | 68 |  |  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природо-пользования | ДЗ/8 | **36** |  | 0 |  | 36 | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| **ОП** | **Общепрофессиональный цикл** |  | **1100** | **8** | **502** | **24** | **1044** | **516** | **480** | **22** | **0** | **0** | **24** | **0** | **0** | **0** | **196** | **168** | **68** | **64** | **346** | **202** |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | **Э/3** | **104** | 2 | 36 | 6 | 90 | 54 | 28 | 8 |  |  | 6 |  |  |  | 90 |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | **Э/8** | **110** | 2 | 34 | 6 | 96 | 62 | 20 | 14 |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 96 |
| ОП.03 | Техническое оснаще-ние организаций питания | ДЗ/3 | **74** |  | 27 |  | 74 | 45 | 27 |  |  |  |  |  |  |  | 74 |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Организация обслуживания | ДЗ/6 | **64** |  | 34 |  | 64 | 28 | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 64 |  |  |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | **Э/7** | **110** | 2 | 42 | 6 | 96 | 54 | 42 |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 96 |  |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | ДЗ/8 | **42** |  | 11 |  | 42 | 29 | 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 42 |
| *ОП.07* | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ДЗ/7 | **96** |  | 72 |  | 96 | 22 | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *96* |  |
| *ОП.08* | Охрана труда | ДЗ/3 | **32** |  | 10 |  | 32 | 20 | 10 |  |  |  |  |  |  |  | *32* |  |  |  |  |  |
| *ОП.09* | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ/5 | **68** |  | 48 |  | 68 | 18 | 48 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *68* |  |  |  |
| *ОП.10* | *Основы предпринима-тельской деятельности* | ДЗ/4 | **60** |  | 37 |  | *60* | 21 | *37* |  |  |  |  |  |  |  |  | *60* |  |  |  |  |
| *ОП.11* | *Бухгалтерский учет и налогообложение* | ДЗ/8 | **64** |  | 35 |  | *64* | 27 | *35* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *64* |
| *ОП.12* | *Калькуляция продукции* | ДЗ/4 | **48** |  | 20 |  | *48* | 26 | *20* |  |  |  |  |  |  |  |  | *48* |  |  |  |  |
| *ОП.13* | *Метрология и стандартизация* | ДЗ/7 | **48** |  | 24 |  | *48* | 22 | *24* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *48* |  |
| *ОП.14* | *Основы физиологии питания* | ***Э/4*** | **74** | 2 | 30 | *6* | *60* | 28 | *30* |  |  |  | 6 |  |  |  |  | *60* |  |  |  |  |
| *ОП.15* | *Основы производства продуктов питания* | *ДЗ/7* | **58** |  | 20 |  | *58* | 34 | *22* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *58* |  |
| *ОП.16* | *Лечебно-профилакти-ческое, детское и диетическое питание* | *ДЗ/7* | **48** |  | 22 |  | *48* | 24 | *22* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *48* |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | **2365** | **7** | **1790** | **30** | **2226** | **448** | **164** | **224** | **0** | **34** | **102** | **0** | **0** | **0** | **192** | **386** | **412** | **708** | **176** | **352** |
| **ПМ.01** | **Организация и веде-ние процессов приго-товления и подготов-ки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | **ЭМ/6** | **219** | **1** | **166** | **0** | **212** | **46** | **10** | **12** | **0** | **0** | **6** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **212** | **0** | **0** |
| экзамен по модулю | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.  01.01 | Организация процес-сов приготовления, подготовки к реали-зации кулинарных полуфабрикатов | ДЗ/6 | **32** |  | 8 |  | 32 | 24 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |
| МДК.  01.02 | Процессы приготовле-ния, подготовки к реализации кулинар-ных полуфабрикатов | ДЗ/6 | **37** | 1 | 14 |  | 36 | 22 | 2 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ/6 | **72** |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | ДЗ/6 | **72** |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| **ПМ.02** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реали-зации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти-мента с учетом потребностей различных катего-рий потребителей, видов и форм обслуживания** | **ЭМ/5** | **462** | **2** | **346** | **12** | **412** | **66** | **24** | **54** | **0** | **16** | **36** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **412** | **0** | **0** | **0** |
| экзамен по модулю (ДЭ) | **24** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.  02.01 | Организация процес-сов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ДЗ/5 | **34** |  | 8 |  | 34 | 26 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 34 |  |  |  |
| МДК.  02.02 | Процессы приготов-ления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **Э/5, К/5** | **152** | 2 | 86 | 12 | 126 | 40 | 16 | 54 |  | 16 | 12 |  |  |  |  |  | 126 |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | ДЗ/5 | **108** |  | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | ДЗ/5 | **144** |  | 144 |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |  |
| **ПМ. 03** | **Организация и веде-ние процессов приго-товления, оформле-ния и подготовки к реализации холод-ных блюд, кулинар-ных изделий, закусок сложного ассорти-мента с учетом потребностей раз-личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **ЭМ/ 6** | **230** | **0** | **174** | **0** | **224** | **50** | **10** | **20** | **0** | **0** | **6** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **224** | **0** | **0** |
|  | экзамен по модулю | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.  03.01 | Организация процес-сов приготовления, подготовки к реали-зации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ДЗ/6 | **32** |  | 10 |  | 32 | 22 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |
| МДК.  03.02 | Процессы приготов-ления, подготовки к реализации холод-ных блюд, кулинар-ных изделий, закусок сложного ассортимента | ДЗ/6 | **48** |  | 20 |  | 48 | 28 | - | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ/6 | **36** |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика | ДЗ/6 | **108** |  | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |
| **ПМ.04** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реали-зации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных катего-рий потребителей, видов и форм обслуживания** | **ЭМ/7** | **182** | **0** | **138** | **0** | **176** | **38** | **10** | **20** | **0** | **0** | **6** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **176** | **0** |
| экзамен по модулю |  | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.  04.01 | Организация процес-сов приготовления, подготовки к реализа-ции холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | ДЗ/7 | **32** |  | 10 |  | 32 | 22 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |
| МДК.  04.02 | Процессы приготовле-ния, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | ДЗ/7 | **36** |  | 20 |  | 36 | 16 |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ/7 | **36** |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| ПП.04 | Производственная практика | ДЗ/7 | **72** |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
| **ПМ.05** | **Организация и веде-ние процессов приго-товления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **ЭМ/6** | **292** | **2** | **220** | **6** | **272** | **52** | **16** | **24** | **0** | **0** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **272** | **0** | **0** |
| экзамен по модулю |  | ***6*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.  05.01 | Организация процессов приготовления, подго-товки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | ДЗ/6 | **32** |  | 12 |  | 32 | 20 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |
| МДК.  05.02 | Процессы приготовле-ния, подготовки к реа-лизации хлебобулоч-ных, мучных кондитер-ских изделий сложного ассортимента | **Э/6** | **74** | 2 | 28 | **6** | 60 | **32** | 4 | 24 |  |  | **6** |  |  |  |  |  |  | 60 |  |  |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ/6 | **72** |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика | ДЗ/6 | **108** |  | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | **ЭМ/8** | **240** | **2** | **170** | **12** | **208** | **56** | **44** | **0** | **0** | **18** | **18** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **208** |
| экзамен по модулю |  | ***6*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.  06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | **Э/8, К/8** | **126** | 2 | 62 | 12 | 100 | 56 | 44 |  |  | 18 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| *УП.06* | *Учебная практика* | ДЗ/8 | ***36*** |  | 36 |  | *36* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *36* |
| ПП.06 | Производственная практика | ДЗ/8 | **72** |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| **ПМ. 07** | **Освоение видов работ по одной или несколь-ким профессиям рабочих, должностям служащих** | **ЭМ/4** | **596** | **0** | **432** | **0** | **578** | **140** | **50** | **94** | **0** | **0** | **18** | **0** | **0** | **0** | **192** | **386** | **0** | **0** | **0** | **0** |
|  | экзамен по модулю |  | **18** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *МДК.07.01* | Выполнение работ по профессии 11675 Повар | *ДЗ/3* | **120** |  | 42 |  | 120 | 76 | 20 | 22 |  |  |  |  |  |  | 120 |  |  |  |  |  |
| *МДК.*  *07.02* | Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер | ДЗ/4 | **90** |  | 50 |  | 90 | 38 | 14 | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 90 |  |  |  |  |
| *МДК.*  *07.03* | Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ДЗ/4 | **80** |  | 52 |  | 80 | 26 | 16 | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 80 |  |  |  |  |
| УП.07 | Учебная практика | ДЗ/4 | **144** |  | 144 |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 72 |  |  |  |  |
| ПП.07 | Производственная практика | ДЗ/4 | **144** |  | 144 |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Учебная и производственная практики** |  | **1152** | **34 н** |  |  | **1224** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **72** | **216** | **252** | **468** | **108** | **108** |
|  | Учебная практика |  | **504** | **14 н** |  |  | **504** |  |  |  |  |  |  |  | **0** | **0** | **72** | **72** | **108** | **180** | **36** | **36** |
|  | Концентрированная |  | 504 |  |  |  | 504 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 72 | 108 | 180 | 36 | 36 |
|  | Рассредоточенная |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Производственная практика |  | **720** | **20 н** |  |  | **720** |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 0 | 0 | **144** | **144** | **288** | **72** | **72** |
|  | Концентрированная |  | 720 |  |  |  | 720 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 | 144 | 288 | 72 | 72 |
|  | Рассредоточенная |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ППДП** | **Производственная практика (преддипломная)** | ДЗ/8 | **144** | **4 н** | 144 |  | **144** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **144** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  | **216** |  |  |  | **216** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **216** |
|  | Демонстрационный экзамен |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Защита дипломной работы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Консультации по ОП | | | | | | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Консультации по ПП | | | | | | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Объём образова-тельной программы в академических часах** |  | **5956** | **16** | **3582** | **86** | **5706** | **1849** | **1858** | **322** | **0** | **34** | **148** | **0** | **600** | **834** | **588** | **834** | **564** | **870** | **594** | **822** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |
|  | Экзамены (без учета физ. культуры) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 3 |
|  | Зачеты (без учета физ. культуры) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |  | 1 |  |  |  |  |
|  | Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 9 | 3 | 10 | 4 | 13 | 9 | 8 |
|  | Курсовые работы (без учета физ. культуры) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |  |  | 1 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5.2. Календарный учебный график гр. 741**

****

****

****

****

**Календарный учебный график гр. 742**





****

****

**5.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**5.3.1. Цели и задачи воспитания** обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Воспитательная работа осуществляется в процессе обучения через реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей и во внеурочной деятельности через реализацию модулей «Образовательная деятельность», «Кураторство», «Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Самоуправление», «Профилактика и безопасность», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство», «Студенческие медиа», «Студенческие объединения», «Волонтерская (добровольческая) деятельность».

**5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.**

**5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

**6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

АКПТиБ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**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.

**Перечень специальных помещений**

**Кабинеты:**

Русский язык

Литература

История

Обществознание

География

Иностранный язык

Математика

Информатика.

Основы безопасности жизнедеятельности

Физика

Химия

Биология

Социально-экономические дисциплины

Микробиология. Физиология питания. Санитария и гигиена

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности и охрана труда

Экологические основы природопользования

Технология кулинарного и кондитерского производства

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Организация обслуживания

Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства

**Лаборатории:**

химии;

учебная кухня ресторана;

учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс**

Спортивный зал

Спортивно - тренировочный зал

Стрелковый тир

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

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

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

**Оснащение лабораторий**

**Лаборатория Учебная кухня ресторана**

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.

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»

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, плоско-решетчатый, 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

**6.1.3. Требования к оснащению баз практик**

**Кухня 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.

**Кондитерский цех организации питания**:

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

**6.1.4. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной органи- зации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечи- вающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессио- нальных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение» (или их анало гов)**.**

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производ- ственной 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.

6.1.5. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Перечень материально-технического обеспечения представлен в приложении 4.

**6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю)

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Все учебные дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули имеют учебно-методическое обеспечение в виде учебно-методических комплексов, методических рекомендаций по выполнению практических и лабораторных работ, раздаточный дидактический материал, информационно-коммуникативные средства, экранно-звуковые пособия, презентации по темам занятий, комплекты контрольно-оценочных средств.

Внеаудиторная работа также сопровождается методическим обеспечением – методические указания по выполнению различных видов самостоятельной работы, курсовых работ/проектов, дипломных работ/проектов и т.д, методические разработки и сценарии внеклассных мероприятий.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Обучающиеся обеспечены учебными печатным и/или электронными изданиями, включая электронные базы периодических изданий.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания российских журналов.

Обучающиеся имеют возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

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

6.2.3. Перечень учебно-методического обеспечения представлен в приложении 5.

**6.3. Кадровое обеспечение 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.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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, превышает 25 процентов.

Реализация ОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, приобретают, получая дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Многие педагоги имеют опыт работы в крупных организациях общественного питания г. Бийска.

Педагоги неоднократно подтверждали высокий уровень своей профессиональной компетентности на Региональных чемпионатах «Молодые профессионалы».

Кадровое обеспечение реализации ОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» представлено в приложении 6.

6.4. Организация воспитания обучающихся

6.4.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

6.4.2. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

6.4.3. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.4. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие студенческий совет, родительский комитет, представители работодателей.

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.);

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

**6.5. Организация практической подготовки**

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

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

6.5.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

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

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

6.5.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.5.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

**Положение о практической подготовке обучающихся**

1. Общие положения

1.1 .Настоящее Положение устанавливает общие требования к порядку организации и проведения практической подготовки обучающихся КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» (далее колледжа) по образовательным программам среднего профессионального образования (далее ОП СПО).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-Ф3 «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- Федеральными государственными образовательными стандартами по специальностям;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 (ред. от 20.12.2022)

- Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390;

- письмом Министерства общего и профессионального образования российской федерации «О рекомендациях по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования» от 5 апреля 1999 года N 16- 52-58ин/16-13;

- Уставом колледжа.

1.3. Практическая подготовка является обязательным разделом ОП СПО, реализуемым в колледже в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами (далее - ФГОС).

1.4. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

1.5. Практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в колледже;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе:

- в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;

- у индивидуального предпринимателя, зарегистрированного в установленном порядке.

Практика организуется на основании договора, заключаемого между колледжем и профильной организацией.

1.6. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практики, иных компонентов ОП СПО, предусмотренных учебным планом.

1.7. Реализация компонентов ОП СПО в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

1.8. Практическая подготовка при реализации учебных дисциплин и междисциплинарных курсов организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

1.9. Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

1.10. При организации практической подготовки профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

1.11. При организации практической подготовки обучающиеся и работники колледжа обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка профильной организации (колледжа, в структурном подразделении которого организуется практическая подготовка), требования охраны труда и техники безопасности.

1.12. Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1.13. Обеспечение обучающихся проездом к месту организации практической подготовки и обратно, а также проживанием их вне места жительства (места пребывания в период освоения образовательной программы) в указанный период осуществляется образовательной организацией в порядке, установленном распорядительным актом директора колледжа.

2. Организация и проведение лабораторных работ и практических занятий

2.1. Лабораторные работы и практические занятия в колледже рассматриваются как формы организации учебного процесса, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений под руководством преподавателя.

2.2. Перечень и содержание лабораторных работ, практических занятий, а также количество часов на каждую из них определяются учебными программами.

2.3. Лабораторные работы, практические занятия проводятся преподавателем в соответствии с учебной программой и составленным перспективно-тематическим планом. Содержание лабораторной работы и практического занятия:

- соответствуют ФГОС по направлению подготовки в части требований к умениям и навыкам;

- охватывают материал курса, как по объему, так и по содержанию;

- соответствует теоретическому материалу изучаемого раздела.

2.4. При проведении лабораторных работ с целью создания организационно-оптимальных условий занятий в лабораториях при наличии соответствующего методического обеспечения учебная группа, может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Деление учебной группы на подгруппы закрепляется протоколом заседания соответствующей предметно-цикловой комиссии (далее ПЦК).

2.5. Содержанием лабораторных работ является экспериментальная проверка формул, методик расчета, установление и подтверждение закономерностей, ознакомление с методиками проведения экспериментов, установление свойств веществ, их качественных и количественных характеристик, наблюдение и развитие явлений, процессов и др. При планировании лабораторных работ учитывается, что в ходе выполнения заданий у обучающихся формируются:

- практические умения и навыки обращения с различными приборами, установками, лабораторным и профессиональным оборудованием, аппаратурой, инвентарём и инструментами, которые составляют часть профессиональной практической подготовки,- исследовательские умения: наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты.

2.6. Лабораторная работа как вид учебного занятия проводится в специально оборудованных лабораториях. Продолжительность - не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, является инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

По каждой лабораторной работе должны быть разработаны и рассмотрены на заседании ПЦК методические указания по их проведению и оформлению.

2.7. Формы организации обучающихся на лабораторных занятиях групповая и индивидуальная.

При групповой форме организации занятий одна и та же работы выполняется бригадами от двух до пяти человек. При индивидуальной форме организации занятий каждый обучающийся выполняет индивидуальное задание.

2.8. Ход и результат выполнения заданий лабораторных работ записывается в отдельных тетрадях, которые хранятся преподавателем в течение данного учебного года в колледже

2.9. Преподавателем проводится учет выполнения обучающимися установленных учебным планом лабораторных работ. Оценки по результатам выполнения лабораторных работ выставляются по пятибалльной шкале и учитываться как показатели текущей успеваемости обучающихся.

2.10. Содержанием практических занятий является:

- решение разного рода задач, в том числе профессиональных (анализ производственных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, выполнение профессиональных функций в деловых играх и т.п.);

- выполнение вычислений, расчетов;

- работа с измерительными приборами, оборудованием, аппаратурой.

2.11. Практическое занятие проводится в учебных кабинетах или в специально оборудованных помещениях профильной организации. Продолжительность - не менее 2-х академических часов. Необходимыми структурными элементами практической работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, является инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями.

По каждому практическому занятию должны быть разработаны и рассмотрены на заседании ПЦК методические рекомендации по их проведению и оформлению.

2.12. Лабораторные работы и практические занятия могут проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 сентября 2017 г., регистрационный N48226), в том числе с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Колледж:

- создает условия для функционирования электронной информационнообразовательной среды независимо от места нахождения обучающихся;

- обеспечивает идентификацию личности обучающихся и контроль соблюдения требований, установленных данным положением.

2.13. Преподавателем проводится учет выполнения обучающимися установленных учебным планом практических работ. Оценки по результатам выполнения практических занятий выставляются по пятибалльной шкале и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

2.14. Обучающимися, не выполнившим своевременно какую-либо из лабораторных или практических работ, преподавателем устанавливается срок ее выполнения. При наличии лабораторных и практических работ, за которые не поставлена дифференцированная положительная оценка, обучающемуся не выставляется положительная оценка по дисциплине.

3. Организация практики обучающихся

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

3.2. Виды практики и способы ее проведения определяются ОП СПО по направлениям подготовки, разработанными в соответствии с ФГОС.

Видами практики студентов, осваивающих ОП СПО, являются учебная практика и производственная практика.

3.3. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающихся по специальности.

3.4. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из профессиональных модулей ОП СПО в соответствии с ФГОС и рабочими программами профессиональных модулей, которые разрабатываются и утверждаются колледжем.

3.5. Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с ОП СПО.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям ОП СПО.

3.6. Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебной имитационной фирме, компьютерных классах колледжа, либо в профильных организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и колледжем.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения.

Учебная практика проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями но дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках профессиональных модулей ОП СПО по видам профессиональной деятельности.

Продолжительность рабочей недели обучающегося при прохождении учебной практики составляет 36 академических часов.

Каждое пропущенное (независимо от причины) занятие учебной практики обучающийся обязан отработать во вне учебное время с заполнением соответствующей документации.

Формой отчетности по учебной практике является дневник.

Текущий контроль и оценка уровня развития общих и формирования профессиональных компетенций у студентов проводится в форме наблюдения за работой во время учебной практики, анализа результатов наблюдения, экспертной оценки отчетов и индивидуальных заданий по практике, самооценки деятельности и др.

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета с выставлением оценки по пятибалльной шкале в журнале теоретического обучения и зачетной книжке обучающегося. Оценка за дифференцированный зачет оформляется в зачетно-экзаменационной ведомости и является итоговой за учебную практику. Дифференцированный зачет по практике проводится за счет объема времени, отводимого на проведение практики.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при освоении профессионального модуля.

Учебная практика может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 сентября 2017 г., регистрационный N 48226), в том числе с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Колледж:

- создает условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды независимо от места нахождения обучающихся;

- обеспечивает идентификацию личности обучающихся и контроль соблюдения требований, установленных данным положением.

3.7. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика производственная и практика преддипломная.

Практика производственная направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности, проводится как концентрированно, в несколько периодов, так и рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Преддипломная практика направлена на углубление обучающимися первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению дипломного проекта или дипломной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики.

Практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с образовательной программой.

Продолжительность рабочей недели обучающегося при прохождении практики в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов, в возрасте от 18 и старше не более 40 часов.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от профильной организации.

Приказ о распределении обучающихся по местам практик оформляется приказом директора колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за профильной организацией и сроков прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимися составляется в соответствии с заданием на практику отчет, который в качестве приложения может содержать графические, аудио-,фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающий практический опыт, полученный на практике.

Промежуточная аттестация по производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета при наличии положительной характеристики профильной организации на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики; положительной оценки по защите отчета по производственной практике.

Процедура подготовки и проведения дифференцированного зачета по практике, форма оценки знаний, умений и навыков разрабатываются руководителем практики самостоятельно. Дифференцированный зачет по практике проводится за счет объема времени, отводимого на проведение практики. При выставлении итоговой оценки по производственной практике учитываются результаты защиты отчета по практике и оценка руководителя практики от профильной организации. Результаты дифференцированного зачета выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость, журнал учебных занятий, зачетную книжку обучающихся.

Результаты прохождения практики производственной учитываются при освоении профессионального модуля во время экзамена по модулю. Результаты прохождения преддипломной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

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

3.8. При наличии в профильной организации или в колледже (при организации практической подготовки в образовательной организации) вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к практической подготовке, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

3.9. При организации практической подготовки, включающей в себя работы, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

6.6. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Реализация системно-деятельностного и компетентностного подходов предполагает применение в образовательном процессе активных и интерактивных методов обучения.

Интерактивное обучение – метод, в котором реализуется постоянный мониторинг освоения образовательной программы, целенаправленный текущий контроль и взаимодействие (интерактивность) преподавателя и студента в течение всего процесса обучения.

Рекомендуемые методы активизации учебной деятельности:

- Работа в команде/малых группах – совместная деятельность обуающихся в группе, направленная на решение общей задачи сложением результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

- Методы IT – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание. Используются на занятиях по дисциплинам электронные презентации лекций, проектов, практических и семинарских занятий и т.д.

- Проблемное обучение, решение практических ситуационных задач – стимулирование обучающихся к самостоятельному получению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы, анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений.

- Обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студентов за счет ассоциации их собственного опыта с предметом изучения.

- Междисциплинарное обучение – использование знаний из разных областей, их руппировка и концентрация в контексте конкретной решаемой задачи.

-Деловые и ролевые игры.

В колледже создана база данных передового педагогического опыта, новых технологий обучения. В учебном процессе педагогами для повышения качества проведения учебных занятий применяются более 10 компетентностно-ориентированных педагогических технологий:

- рейтинговая система контроля знаний - технология индивидуализации обучения;

- личностно-ориентированная система обучения;

- информационно-коммуникационные технологии;

- технология творческих проектов;

- технология полного усвоения;

- технология творческой мастерской;

- моделирование профессиональной деятельности;

- технология проблемного обучения;

- технология коллективной мыслительной деятельности;

- технологии, ориентированные на действия;

- технология развития критического мышления;

- технология WORLDSKILS;

- технология демонстрационного экзамена.

**6.7. Организация самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа - это планируемая в рамках учебного плана деятельность обучающихся по освоению содержания основной образовательной программы профессионального образования, которая осуществляется по заданию, при методическом руководстве и контроле преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся, on-line и на занятиях в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Самостоятельная работа обучающихся проводится с целью: - систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся, углубления и расширения теоретических знаний; - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развития познавательных способностей, активности, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности обучающихся; формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, развития исследовательских умений.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется ее видами:

- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение вариативных задач и упражнений; выполнение чертежей, схем; выполнение расчетно-графических работ; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и выпускных квалификационных работ; опытно-экспериментальная работа; упражнения спортивно-оздоровительного характера;

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернета); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; составление электронной презентации; конспектирование текста; выписки из текста; работа со словарями и справочниками: ознакомление с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.;

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; работа над учебным материалом (учебниками, первоисточниками, дополнительной литературой, аудио и видеозаписью); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование и др.); подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии, тематических кроссвордов и др.

Каждый преподаватель имеет право применять уже существующие, а также разрабатывать новые виды самостоятельной работы обучающихся.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимы следующие условия:

- готовность обучающихся к самостоятельному труду;

- мотив к получению знаний;

-наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала как печатного, так и электронного, методических рекомендаций по выполнению самостоятельной работы обучающихся, доступа в сеть Интернет;

- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;

- консультационная помощь, в том числе взаимодействие в сети Интернет;

- наличие помещений для выполнения групповых самостоятельных работ.

Порядок организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся зависит от структуры, характера и особенностей изучаемой дисциплины, объема часов на ее изучение, выбранных форм самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, индивидуальных качеств обучающихся и условий учебной деятельности.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, междисциплинарного курса профессионального модуля или в специально отведенное время (экзамен). Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся осуществляется в письменной, устной или смешанной форме, с представлением результата деятельности.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень усвоения обучающимися учебного материала;

- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

- сформированность общих и профессиональных компетенций;

- обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с предложенными преподавателем требованиями.

**6.8. Психолого-педагогические условия реализации образовательной программы**

Требованиями к психолого-педагогическим условиям реализации основной образовательной программы являются:

- обеспечение преемственности содержания и форм организации образовательной деятельности при получении среднего общего образования;

- обеспечение преемственности в формах организации деятельности обучающихся как в урочной, так и во внеурочной работе требует сочетания форм, использовавшихся на предыдущем этапе обучения, с новыми формами.

• обеспечение вариативности направлений и форм, а также диверсификации уровней психолого-педагогического сопровождения участников образовательного процесса.

Психолого-педагогические условия обеспечивают:

- наличие разнообразных организационно-учебных форм (уроки, занятия, тренинги, проекты, практики, конференции и пр.) с постепенным расширением возможностей обучающихся осуществлять выбор уровня и характера самостоятельной работы;

- выбор и реализацию индивидуальных образовательных траекторий в заданной учебной предметной программой области самостоятельности;

- организацию системы социальной жизнедеятельности и группового проектирования социальных событий, предоставление обучающимся поля для самопрезентации и самовыражения в группах сверстников и разновозрастных группах;

- создание пространств для реализации разнообразных творческих замыслов обучающихся, проявление инициативных действий.

Результатом реализации указанных требований является комфортная развивающая образовательная среда.

Образовательная среда – целостная качественная характеристика внутренней жизни колледжа, которая определяется конкретными задачами, которые колледж ставит и реально решает в своей деятельности.

К средствам, с помощью которых решаются эти задачи, относятся учебный план, учебные программы, расписание учебных и внеучебных занятий, организация работы на уроках, тип взаимодействия педагогов с обучающимися, качество оценок, стиль неформальных отношений между обучающимися, организация внеучебной деятельности, материально-техническое оснащение, оформление кабинетов и коридоров и т.п.

Образовательная среда содержательно оценивается по тому эффекту, которого она позволяет достичь в:

- личностном развитии (самооценка, уровень притязаний, тревожность, преобладающая мотивация),

- социальном развитии (компетентность в общении, статус в группе, поведение в конфликте и т.п.),

- интеллектуальном развитии обучающихся.

При выборе форм, способов и методов обучения и воспитания (образовательных технологий) необходимо руководствоваться возрастными особенностями и возможностями обучающихся. Результативность образования с учетом этих факторов должна обеспечивать:

• расширение деятельностных форм обучения, предполагающих приоритетное развитие творческой и поисковой активности в учебной и во всех остальных сферах жизни обучающихся;

• организацию образовательного процесса с использованием технологий учебного сотрудничества, расширение видов групповой работы обучающихся, их коммуникативного опыта в совместной деятельности как в одновозрастных, так и в разновозрастных группах, переход от устных видов коммуникации к письменным, в том числе с использованием возможностей информационных и коммуникативных технологий;

• использование проектной деятельности;

• использование оценочной системы, ориентированной на обучение само- и взаимооцениванию.

Реализация системно-деятельностного подхода должна предусматривать широкое использование в образовательном процессе современных образовательных и информационно-коммуникационных технологий.

К основным направлениям психолого-педагогического сопровождения обучающихся относятся:

- сопровождение адаптации обучающихся 1 курса;

– сохранение и укрепление психического здоровья обучающихся;

– формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни;

– развитие экологической культуры;

– дифференциацию и индивидуализацию обучения;

– мониторинг возможностей и способностей обучающихся;

– выявление и поддержку одаренных обучающихся, поддержку обучающихся с особыми образовательными потребностями;

– психолого-педагогическую поддержку участников олимпиадного движения;

– обеспечение осознанного и ответственного выбора дальнейшей профессиональной сферы деятельности;

– формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников;

– поддержку объединений обучающихся, ученического самоуправления.

Система психологического сопровождения строится на основе развития профессионального взаимодействия психолога и педагогов, специалистов; она представляет собой интегративное единство целей, задач, принципов, структурно-содержательных компонентов, психолого-педагогических условий, показателей, охватывающих всех участников образовательных отношений: обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогов.

Основными формами психолого-педагогического сопровождения выступают:

– диагностика, направленная на определение особенностей статуса обучающегося, которая проводится в начале обучения и в течение учебного года;

– консультирование педагогов и родителей, которое осуществляется педагогом и психологом с учетом результатов диагностики, а также администрацией образовательной организации;

– профилактика, экспертиза, развивающая работа, просвещение, коррекционная работа, осуществляемая в течение всего учебного времени.

Для оценки профессиональной деятельности педагога в образовательной организации возможно использование различных методик оценки психолого-педагогической компетентности участников образовательного процесса.

**6.9. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья**

В Алтайском колледже промышленных технологий и бизнеса созданы условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа поступающих с ОВЗ и (или) инвалидов в аудитории и другие помещения. В учебном корпусе создана безбарьерная среда: имеются подъездные пандусы на центральном входе, на входе в колледж предусмотрена кнопка вызова администратора. Необходимая техническая помощь может быть предоставлена дежурным обслуживающим персоналом. Для перемещения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья внутри здания имеются широкие коридоры, дверные проемы, аудитории на 1 этаже. Имеется специально оборудованное санитарно-гигиеническое помещение. На 1 этаже колледжа в коридорах и на дверях туалетов имеются информационные знаки для инвалидов. На входных дверях, дверях кабинетов размещены таблички с названиями, написанные шрифтом Брайля — рельефно-точечный тактильный шрифт, предназначенный для письма и чтения незрячими и плохо видящим людям.

На официальном сайте колледжа есть версия для слабовидящих

**6.10. Финансовые условия реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющей государственную акредитацию образовательной программы среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям и укрупненным группам специальностей, утвержденной Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11в.

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».

7**. ПРОГРАММА ФОРМИРОВАНИЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ при получении среднего общего образования**

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Разделы |
| 1 | Паспорт программы формирования УУД |
| 2 | Целевой раздел |
| 3 | Содержательный раздел |
| 3.1 | Описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов; |
| 3.2 | Описание особенностей реализации основных направлений и форм учебно-исследовательской и проектной деятельности. |
| 4 | Организационный раздел |

1. **Паспорт программы формирования универсальных учебных действий**

**при получении среднего общего образования**

**на 2024-2028 гг.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Учреждение** | КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» |
| **Наименование Программы** | Программа формирования универсальных учебных действий при получении среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования |
| **Руководитель Программы** | Зам. директора по УПР О.П. Осокина |
| **Разработчики Программы** | Зам. директора по УМР О.В. Чапаева  Методист Н.Н. Малий  Методист К.Г. Гайдук  Председатель ПЦК естественно-научных дисциплин О.В. Окорокова  Председатель ПЦК гуманитарных дисциплин Ж.В. Носова |
| **Кем утверждена программа** | Педагогическим советом, протокол педагогического совета № 4 от «28» февраля 2023 г. |
| **Заказчики Программы** | Родительская общественность, педагогический коллектив, социум |
| **Исполнители Программы** | Администрация АКПТиБ, педагогический коллектив ОУ, коллектив обучающихся, родительская общественность. |
| **Основания для разработки Программы** | - Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции ФЗ от 07.10.2022 №397-ФЗ);  - приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с последующими изменениями (с изменениями на 12 августа 2022 года);  - Примерные программы ООД, рекомендованные ФГОУ ДПО «ИРПО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 30 ноября 2022 г);  - Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763);  - Устав колледжа;  - Программа развития КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» на 2020 – 2024 годы  - Положение по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СОО (ПО.54-03-2023), утверждено приказом директора колледжа от 10.08.2023 № 109 |
| **Срок действия Программы** | 2024-2028 г.г. |
| **Основная цель** | Обеспечение реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования согласно образовательным потребностям и запросам обучающихся, создание условий для духовно-нравственного развития, воспитания и качества подготовки выпускников, социально адаптированных к требованиям современного общества, способных продолжать свою образовательную деятельности в системе высшего образования, строить профессиональную карьеру, осуществлять успешную самореализацию в семье, профессионально-социальной группе и обществе |
| **Основные задачи** | Описать содержание и организацию работы по формированию у обучающихся собственного опыта решения познавательных, коммуникативных, организационных и других практических проблем, а также нравственных и иных ценностно-ориентационных проблем, актуальных для ситуации их жизненного развития |
| **Приоритетные направления Программы** | Создание условий для оптимального развития студентов при реализации ФГОС СОО в пределах образовательной программы СПО |
| **Ресурсное обеспечение реализации Программы** | Основными ресурсами для реализации Программы являются:   * кадры, их высокий уровень мотивации и профессионализма; * инновационный (использование современных педагогических технологий); * общественная форма управления |
| **Ожидаемые результаты Программы** | Повышение качества образования и воспитания обучающихся в целом.  Обеспечение умения учиться, дальнейшее развитие способности к самосовершенствованию и саморазвитию, а также реализация системно-деятельностного подхода, положенного в основу ФГОС СОО, и развивающего потенциала среднего общего образования.  Создание творческого педагогического коллектива, участвующего в планировании и разработке программ, апробации инноваций, стимулирующих развитие профессиональных педагогических компетенций. |
| **Объём и основные источники финансирования Программы** | Выполнение программы обеспечивается за счет бюджетных и внебюджетных средств:   * платных образовательных услуг; * спонсорской помощи. |
| **Управление Программой** | Управление реализацией Программы формирования УУД на 2024-2028 гг. осуществляется администрацией Алтайского колледжа промышленных технологий и бизнеса. |

**2. 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. Это особенно важно с учетом повышения вариативности на уровне среднего общего образования, когда обучающийся оказывается в ситуации выбора уровня изучения предметов, профиля и подготовки к выбору будущей профессии.

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.

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 осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

**3. 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.

**3.1 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 федеральные рабочие программы (далее - ФРП) 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.

**3.2 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 путем 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 учетом анализа имеющихся данных, представленных в виде текста, таблицы, графики и другие; * оценивать соответствие результатов деятельности ее целям; различать верные и неверные суждения, устанавливать противоречия в суждениях и корректировать текст; * развивать критическое мышление при решении жизненных проблем с учетом 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, ее соответствие правовым и морально- этическим нормам; * создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и ее целевой аудитории, выбирать оптимальную форму ее 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 свое 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 учетом 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 приобретенный 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 приобретенному речевому опыту и корректировать собственную речь с учетом целей и условий общения; * давать оценку новым ситуациям, в том числе изображенным 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 конструкций и их функций); * сравнивать разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке; * различать в иноязычном устном и письменном тексте - факт и мнение; * анализировать структурно и содержательно разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке с целью дальнейшего использования результатов анализа в собственных высказываниях; * проводить по предложенному плану небольшое исследование по установлению особенностей единиц изучаемого языка, языковых явлений (лексических, * грамматических), социокультурных явлений; * формулировать в устной или письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языковых явлений; осуществлять проверку гипотезы; * самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения за языковыми явлениями; * представлять результаты исследования в устной и письменной форме, в виде электронной презентации, схемы, таблицы, диаграммы и других на уроке или во внеурочной деятельности; * проводить небольшое исследование межкультурного характера по установлению соответствий и различий в культурных особенностях родной страны и страны изучаемого языка. |
| Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией: | * использовать в соответствии с коммуникативной задачей различные стратегии чтения и аудирования для получения информации (с пониманием основного содержания, с пониманием запрашиваемой информации, с полным пониманием); * полно и точно понимать прочитанный текст на основе его информационной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных частей текста, выборочного перевода); * фиксировать информацию доступными средствами (в виде ключевых слов, плана, тезисов); * оценивать достоверность информации, полученной из иноязычных источников, критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках; * соблюдать информационную безопасность при работе в сети Интернет. |
| Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения: | * 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. |
| *Естественно-научные 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 отсчета, абсолютно упругая деформация, моделей газа, жидкости и твердого (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, радиоприемник, 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 полета и начальной скоростью тела; * о независимости времени движения бруска по наклонной плоскости на заданное расстояние от его массы; * проверка законов для изопроцессов в газе (на углубленном уровне); * 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 расчетные 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 твердого тела, имеющего ось вращения; * конструирование кронштейнов и расчет сил упругости; изучение устойчивости твердого 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 естественно-научных 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 естественно-научного 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 естественно-научной 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 расчетных 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 приемы 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 дисциплины* | |
| 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 учетом 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. |

* 1. **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 (тьютора) 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, обучающимися младшего и старшего возраста, 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 школе, 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 может быть организована по-разному: в рамках специально организуемых в образовательной организации проектных "дней" или "недель", в рамках проведения ученических научных конференций, в рамках специальных итоговых аттестационных испытаний. Однако, независимо от формата мероприятий, на заключительном мероприятии отчетного этапа 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 быть известны обучающимся 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 образовательных организаций, где учатся дети, представители местного сообщества и тех сфер деятельности, в рамках которых выполняются проектные работы;

1. **Организационный раздел**

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

Условия реализации программы формирования УУД включают:

* укомплектованность образовательной организации педагогическими, руководящими и иными работниками;
* уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации;
* непрерывность профессионального развития педагогических работников образовательной организации, реализующей 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 начальной, основной и старшей школы;
* педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные ФГОС СОО;
* педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД или участвовали во внутриколледжном 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 образовательной организации с другими организациями общего и дополнительного образования, с учреждениями культуры;
* обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся (разнообразие форм получения образования в данной образовательной организации, обеспечение возможности выбора обучающимся формы получения образования, уровня освоения предметного материала, учителя, 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 колледжа как во время уроков, так и вне их.

8 **ПРОГРАММА КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ**

(в соответствии с ФГОС среднего общего образования)

Содержание

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Цели и задачи коррекционной работы с обучающимися при получении среднего общего образования; |
| 2 | Перечень и содержание индивидуально ориентированных коррекционных направлений работы |
| 3 | Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки образовательной программы среднего общего образования |
| 4 | Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и единую стратегическую направленность работы с учетом вариативно-деятельностный тактики педагогических работников, специалистов в области коррекционной педагогики, специальной психологии, медицинских работников колледжа и других организаций, осуществляющих образовательную деятельность и институтов общества, реализующийся в единстве урочной, внеурочной и внеколледжной деятельности |
| 5 | Планируемые результаты коррекционной работы |

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее — ОВЗ) — дети, состояние здоровья которых препятствует освоению образовательных программ вне специальных условий обучения и воспитания, т.е. это дети-инвалиды либо другие дети в возрасте до 18 лет, не признанные в установленном порядке детьми - инвалидами, но имеющие временные или постоянные отклонения в физическом и (или) психическом развитии и нуждающиеся в создании специальных условий обучения и воспитания.

Программа коррекционной работы содержит:

* перечень, содержание и план реализации индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, обеспечивающих удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, их интеграцию в образовательном учреждении и освоение ими профессиональной образовательной программы;
* систему комплексного психолого-медико-педагогического сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и с инвалидностью в условиях образовательного процесса, включающего психолого-медико-педагогическое обследование детей с целью выявления их особых образовательных потребностей, мониторинг динамики развития детей, их успешности в освоении профессиональной образовательной программы, корректировку коррекционных мероприятий;
* механизм взаимодействия в разработки и реализации коррекционных мероприятий преподавателей, специалистов в области коррекционной педагогики, медицинских работников образовательного учреждения и других организаций, специализирующихся в области семьи и других институтов общества, который должен обеспечиваться в единстве урочной и внеурочной деятельности.

Программа коррекционной работы обеспечивает:

1. выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обусловленных недостатками в их физическом и (или) психическом развитии;
2. осуществление индивидуально ориентированной психолого-медико- педагогической помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья с учётом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающихся (в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогического консилиума (далее ПМПк);
3. возможность освоения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья образовательной программы.

**1 Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися при получении среднего общего образования**

Цель программы коррекционной работы заключается в определении комплексной системы психолого-медико-педагогической и социальной помощи обучающимся с ОВЗ для успешного освоения образовательной программы на основе компенсации первичных нарушений и пропедевтики производных отклонений в развитии, активизации ресурсов социально-психологической адаптации личности ребенка.

Задачи отражают разработку и реализацию содержания основных направлений коррекционной работы (диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное, информационно-просветительское). При составлении программы коррекционной работы выделены следующие задачи:

- определение особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ и оказание им специализированной помощи при освоении основной образовательной программы основного общего образования;

- определение оптимальных специальных условий для получения основного общего образования обучающимися с ОВЗ, для развития их личностных, познавательных, коммуникативных способностей;

- разработка и использование индивидуально-ориентированных коррекционных образовательных программ, учебных планов для обучения школьников с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей;

- реализация комплексного психолого-медико-социального сопровождения обучающихся с ОВЗ (в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК), психолого-медико-педагогического консилиума образовательной организации (ПМПк));

- реализация комплексной системы мероприятий по социальной адаптации и профессиональной ориентации обучающихся с ОВЗ;

- обеспечение сетевого взаимодействия специалистов разного профиля в комплексной работе с обучающимися с ОВЗ;

- осуществление информационно-просветительской и консультативной работы с родителями (законными представителями) обучающихся с ОВЗ.

Содержание программы коррекционной работы определяют следующие принципы:

*Соблюдение интересов студента*. Принцип определяет позицию специалистов, которые призваны решать проблему студента с максимальной пользой и в интересах студента.

*Системность.* Принцип обеспечивает единство диагностики, коррекции и развития, т.е. системный подход к анализу особенностей развития и коррекции нарушений людей с ограниченными возможностями здоровья, а также всесторонний многоуровневый подход специалистов различного профиля, взаимодействие и согласованность их действий в решении проблем студента; участие в данном процессе всех участников образовательного процесса.

*Непрерывность.* Принцип гарантирует студенту и его родителям (законным представителям) непрерывность помощи до полного решения проблемы или определения подхода к её решению.

*Рекомендательный характер оказания помощи.* Принцип обеспечивает соблюдение гарантированных законодательством прав родителей (законных представителей) людей с ограниченными возможностями здоровья выбирать формы получения образования, образовательные учреждения, защищать законные права и интересы.

**2 Перечень и содержание индивидуально ориентированных коррекционных направлений работы**

Деятельность колледжа по организации образования студентов с ОВЗ включает:

* создание безбарьерной образовательной среды — обеспечение беспрепятственного доступа студентов с ОВЗ в колледж, а также обеспечение организации образовательного процесса студентов с ОВЗ специальными средствами (архитектурная доступность, материально- техническое оснащение учебного процесса, с учетом особых образовательных потребностей);
* формирование комфортной психологической среды, позволяющей студенту с ОВЗ комфортно чувствовать себя в организационно - педагогических условиях колледжа;
* доступ студентов с ОВЗ к новым информационно - коммуникационным технологиям и системам, включая Интернет;
* коррекцию поведения студентов с ОВЗ и студентов с нормальным развитием в условиях колледжа;

Направления коррекционной работы - диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное, информационно-просветительское - раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности образовательной организации (учебной урочной и внеурочной, внеучебной).

Диагностическая работа:

* выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ при освоении основной образовательной программы основного общего образования;
* проведение комплексной социально-психолого-педагогической диагностики нарушений в психическом и (или) физическом развитии обучающихся с ОВЗ;
* определение уровня актуального и зоны ближайшего развития обучающегося с ОВЗ, выявление его резервных возможностей;
* изучение развития эмоционально-волевой, познавательной, речевой сфер и личностных особенностей обучающихся;
* изучение социальной ситуации развития и условий семейного воспитания обучающегося;
* изучение адаптивных возможностей и уровня социализации обучающегося с ОВЗ;
* мониторинг динамики развития, успешности освоения образовательных программ основного общего образования.

Коррекционно-развивающая работа:

* разработка и реализация индивидуально ориентированных коррекционных программ; выбор и использование специальных методик, методов и приемов обучения в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ОВЗ;
* организация и проведение индивидуальных и групповых коррекционно-развивающих занятий, необходимых для преодоления нарушений развития и трудностей обучения;
* коррекция и развитие высших психических функций, эмоционально-волевой, познавательной и коммуникативно-речевой сфер;
* развитие и укрепление зрелых личностных установок, формирование адекватных форм утверждения самостоятельности, личностной автономии;
* формирование способов регуляции поведения и эмоциональных состояний;
* развитие форм и навыков личностного общения в группе сверстников, коммуникативной компетенции;
* развитие компетенций, необходимых для продолжения образования и профессионального самоопределения;
* совершенствование навыков получения и использования информации (на основе ИКТ), способствующих повышению социальных компетенций и адаптации в реальных жизненных условиях;
* социальная защита обучающегося в случаях неблагоприятных условий жизни при психотравмирующих обстоятельствах.

Консультативная работа:

* выработка совместных обоснованных рекомендаций по основным направлениям работы с обучающимися с ОВЗ, единых для всех участников образовательного процесса;
* консультирование специалистами педагогов по выбору индивидуально ориентированных методов и приемов работы с обучающимися с ОВЗ, отбора и адаптации содержания предметных программ;
* консультативная помощь семье в вопросах выбора стратегии воспитания и приемов коррекционного обучения ребенка с ОВЗ;
* консультационная поддержка и помощь, направленные на содействие свободному и осознанному выбору обучающимися с ОВЗ профессии, формы и места обучения в соответствии с профессиональными интересами, индивидуальными способностями и психофизиологическими особенностями.

Информационно-просветительская работа:

* информационная поддержка образовательной деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями, их родителей (законных представителей), педагогических работников;
* различные формы просветительской деятельности (лекции, беседы, информационные стенды, печатные материалы), направленные на разъяснение участникам образовательного процесса - обучающимся (как имеющим, так и не имеющим недостатки в развитии), их родителям (законным представителям), педагогическим работникам - вопросов, связанных с особенностями образовательного процесса и сопровождения обучающихся с ОВЗ;
* проведение тематических выступлений для педагогов и родителей (законных представителей) по разъяснению индивидуально-типологических особенностей различных категорий детей с ОВЗ.

**ПЕРЕЧЕНЬ И СОДЕРЖАНИЕ**

**КОМПЛЕКСНЫХ КОРРЕКЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание** | **Ответственные** | **Результат** |
| **1. Диагностическая работа** *сентябрь – октябрь* | | | |
| 1 | Выявление студентов, нуждающихся в специализированной помощи (доведе-ние до сведения студентов групп нового набора о возможности создания условий специализированной помощи). Написание студентами заявления, если есть такая потребность); | Социальный педагог,  Заведующий отделением | Оценка контингента обучающихся, определение специфики образовательных потребностей.  Оценка образовательной среды с целью соответствия требованиям программно технической и кадровой базы колледжа |
| 2 | Ранняя (с первых дней пребывания студента в колледже) диагностика причин трудности адаптации; | Педагог-психолог |
| 3 | Ранняя (с первых дней пребывания студента в колледже) диагностика причин трудности адаптации; | Куратор, социальный педагог |
| 4 | Изучение адаптивных возможностей и уровня социализации студента с ОВЗ. | Куратор, педагог- психолог, зам. директора по УПР, зам. директора по УВР |
| **2. Коррекционно-развивающая работа** *ноябрь – май* | | | |
| 1 | Выбор оптимальных для развития студента с ОВЗ коррекционных программ/методик, методов и приемов обучения в соответствии с его особыми образовательными потребностями; | Педагог- психолог,  преподаватели | Особым образом организованный образовательный процесс и процесс специального сопровождения студентов с ограниченными возможностями здоровья при специально созданных (вариативных) условиях обучения, воспитания, развития, социализации  рассматриваемой категории. |
| 2 | Организация и проведение индиви-дуальных и групповых коррекцион-но-разви вающих занятий, необходи-мых для преодоления нарушений развития и трудностей обучения; | Педагог- психолог,  преподаватели, куратор, социальный педагог |
| 3 | Коррекция и развитие высших психических функций; | Педагог- психолог |
| 4 | Развитие эмоционально- волевой сферы студента и психокоррекцию его поведения | Педагог- психолог, куратор |
| 5 | Социальная защита студента в случаях неблагоприятных условий жизни при психотравмирующих обстоятельствах. | Социальный педагог |
| **3. Консультативная работа** *в течение года* | | | |
| 1 | Выработка совместных обоснованных рекомендаций по основным направлениям работы с обучающимися с ОВЗ, единых для всех участников образовательного процесса; | Педагог- психолог,  преподаватели,  зам. директора по УПР, зам. директора по УВР | Констатация соответствия созданных условий и выбранных коррекционно- развивающих и образовательных программ особым образовательным потребностям |
| 2 | Консультирование преподавателей по выбору индивидуально- ориентированных методов и приемов работы с обучающимися с ОВЗ; | Педагог- психолог, методист |
| 3 | Консультативная помощь семье в вопросах выбора стратегии воспитания и приемов коррекционного обучения студента с ОВЗ. | Педагог- психолог |
| **4. Информационно-просветительская работа** *в течение года* | | | |
| **1** | Повышение просвещенности всех участников образовательного процесса, в том числе на уровне семьи, в вопросах инвалидности и укрепление уважения прав и достоинства инвалидов; | Педагог- психолог,  социальный педагог, куратор | Высокий уровень просвещенности в вопросах инвалидности |
| **2** | Борьба со стереотипами, предрассудка-ми и вредными обычаями в отношении инвалидов, в том числе на почве половой принадлежности и возраста, во всех сферах жизни; | Педагог- психолог,  социальный педагог, куратор |
| **3** | Развертывание и ведение эффективных общественно - просветительных кампаний; | Педагог-психолог,  социальный педагог,  зам.директора по УВР |
| **4** | Воспитание уважительного  отношения к правам инвалидов. | Педагог-психолог,  социальный педагог,  зам.директора по УВР |

Перечень и содержание индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания; а также проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов, составляется в рамках индивидуального сопровождения студента с ограниченными возможностями здоровья.

**3 Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки образовательной программы среднего общего образования**

Одним из основных механизмов реализации коррекционной работы является оптимально выстроенное взаимодействие специалистов образовательного учреждения, обеспечивающее системное сопровождение студентов с ОВЗ специалистами различного профиля в образовательном процессе.

Такое взаимодействие включает:

* комплексность в определении и решении проблем студента, предоставлении ему квалифицированной помощи специалистов различного профиля;
* многоаспектный анализ личностного и познавательного развития студента;
* составление комплексных индивидуальных программ общего развития и коррекции отдельных сторон учебно-познавательной, речевой, эмоциональной, волевой и личностной сфер.

Работу индивидуального сопровождения осуществляет психолого - медико-педагогический консилиум (ПМПк) КГБПОУ «АКПТиБ.

ПМПк — это совещательный орган, являющийся формой взаимодействия преподавателей, педагога-психолога, медицинских работников и администрации для решения задач адресной психолого-медико-педагогической помощи обучающимся. ПМПк предоставляет многопрофильную помощь студенту и его родителям (законным представителям) в решении вопросов, связанных с адаптацией, обучением, воспитанием, социализацией студентов с ограниченными возможностями здоровья.

Специалисты ПМПк обследуют студентов, испытывающих трудности в обучении и адаптации вследствие различных биологических и социальных причин (незрелость эмоционально-волевой сферы, соматическая ослабленность, нарушения в развитии речи, низкая познавательная активность, эмоциональная неустойчивость, двигательная расторможенность, неустойчивость внимания, аффектные состояния, низкий уровень учебной мотивации, недоразвитие отдельных психических процессов — восприятия, памяти, мышления, нарушения моторики).

Студенту, его родителям (законным представителям) в каждом отдельном случае оказывается индивидуальная помощь. Индивидуальное обследование студентов и проведение коррекционной работы специалистами социально-психологической службы осуществляется только с согласия родителей (законных представителей) на основании Договора, который заключается с каждым родителем.

Социально-педагогическое сопровождение студентов с ОВЗ в колледже осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для студентов комфортной и безопасной образовательной среды. Социальный педагог (совместно с педагогом-психологом) участвует в изучении особенностей студентов с ОВЗ, их условий жизни и воспитания, социального статуса семьи; выявлении признаков семейного неблагополучия; своевременно оказывает социальную помощь и поддержку обучающимся и их семьям в разрешении конфликтов, проблем, трудных жизненных ситуаций, затрагивающих интересы подростков с ОВЗ. Основными формами работы социального педагога являются: внеурочные индивидуальные (подгрупповые) занятия; беседы (с обучающимися, родителями, педагогами), индивидуальные консультации (с обучающимися, родителями, педагогами). Возможны также выступления на родительских собраниях, на классных часах в виде информационно-просветительских лекций и сообщений. Социальный педагог взаимодействует с педагогом-психологом, куратором группы, в случае необходимости с медицинским работником, а также с родителями (их законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей.

Психологическое сопровождение обучающихся с ОВЗ осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы. Педагог-психолог проводит занятия по комплексному изучению и развитию личности студентов с ОВЗ. Работа организована индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья студентов с ОВЗ.

Реализация системы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ОВЗ предусматривает создание специальных условий: организационных, кадровых, психолого-педагогических, программно-методических, материально-технических, информационных (Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации", [ст. 42](https://sudact.ru/law/federalnyi-zakon-ot-29122012-n-273-fz-ob/glava-4/statia-42/), [79](https://sudact.ru/law/federalnyi-zakon-ot-29122012-n-273-fz-ob/glava-11/statia-79/)).

**4 Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и единую стратегическую направленность работы с учетом вариативно-деятельностный тактики педагогических работников, специалистов в области коррекционной педагогики, специальной психологии, медицинских работников колледжа и других организаций, осуществляющих образовательную деятельность и институтов общества, реализующийся в единстве урочной, внеурочной и внеколледжной деятельности**

Коррекционная работа в обязательной части (70%) реализуется в учебной урочной деятельности при освоении содержания основной образовательной программы. Содержание учебного материала отбирается и адаптируется с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ. Освоение учебного материала этими студентами осуществляется с помощью специальных методов и приемов.

Также эта работа осуществляется в учебной внеурочной деятельности в учебных группах колледжа, в группах на параллели, в группах на уровне образования по специальности.

Во внеучебной внеурочной деятельности коррекционная работа осуществляется по адаптированным программам дополнительного образования разной направленности (художественно-эстетическая, оздоровительная и др.), опосредованно стимулирующих и корригирующих развитие студентов с ОВЗ.

Для развития потенциала обучающихся с ОВЗ специалистами и педагогами с участием самих обучающихся и их родителей (законных представителей) разрабатываются индивидуальные учебные планы.

Реализация индивидуальных учебных планов для детей с ОВЗ может осуществляться педагогами и специалистами и сопровождаться дистанционной поддержкой, а также поддержкой тьютора образовательной организации.

Программа коррекционной работы предусматривает создание в колледже специальных условий для обучающихся с ОВЗ и инвалидов, включающих:

Психолого-педагогическое обеспечение включает:

* обеспечение дифференцированных условий (оптимальный режим учебных нагрузок, вариативные формы получения образования и специализированной помощи) в соответствии с рекомендациями психолого- медико-педагогической комиссии;
* обеспечение психолого-педагогических условий (учёт индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов; соблюдение комфортного психоэмоционального режима; использование современных педагогических технологий, в том числе информационных, компьютерных, для оптимизации образовательной деятельности, повышения ее эффективности, доступности);
* обеспечение специализированных условий (выдвижение комплекса специальных задач обучения, ориентированных на особые образовательные потребности обучающихся с ОВЗ; использование специальных методов, приёмов, средств обучения, специализированных образовательных и коррекционных программ, ориентированных на особые образовательные потребности обучающихся с ОВЗ и инвалидов;
* дифференцированное и индивидуализированное обучение с учётом специфики нарушения развития обучающихся с ОВЗ и инвалидов, комплексное воздействие на обучающегося, осуществляемое на индивидуальных и групповых коррекционных занятиях);
* обеспечение здоровьесберегающих условий (оздоровительный и охранительный режим, укрепление физического и психического здоровья, профилактика физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся, соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм);
* обеспечение участия всех обучающихся с ОВЗ и инвалидов, независимо от степени выраженности нарушений их развития, вместе с нормально развивающимися обучающимися в проведении воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятий.

Кадровое обеспечение. Коррекционная работа осуществляется специалистами соответствующей квалификации, имеющими специализированное образование, и педагогами, прошедшими обязательную курсовую подготовку или другие виды профессиональной подготовки в рамках обозначенной темы.

Материально-техническое обеспечение. Оснащение материально- технической базы создаёт адаптивную и коррекционно- развивающую среду колледжа, в том числе надлежащие материально- технические условия, обеспечивающие возможность для беспрепятственного доступа обучающихся с недостатками физического и (или) психического развития в здания и помещения колледжа и организацию их пребывания и обучения (включая специально оборудованные учебные места, специализированное учебное, медицинское оборудование, а также оборудование и технические средства обучения лиц с ОВЗ и инвалидов индивидуального и коллективного пользования, организации спортивных и массовых мероприятий, питания, обеспечения медицинского обслуживания, оздоровительных и лечебно-профилактических мероприятий, хозяйственно- бытового и санитарно-гигиенического обслуживания).

**5 Планируемые результаты коррекционной работы**

В результате выполнения всей программы коррекционной работы будут достигнуты соответствующие планируемые результаты:

* предупреждение физических, интеллектуальных и эмоциональных перегрузок обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
* разработка механизма взаимодействия и реализации коррекционных мероприятий педагогов и других специалистов в области коррекционной педагогики.
* создание системы комплексного (психолого-педагогического) сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в условиях образовательного процесса.
* объединение усилий педагогов, медицинских и социальных работников в оказании всесторонней помощи и поддержки обучающимися с ОВЗ.
* развитие системы отношений в направлении преподаватель - обучающийся - родитель – специалисты.
* освоение обучающимися с ограниченными возможностями здоровья образовательной программы.

Личностные результаты:

1. готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
2. готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
3. готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
4. принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивнооздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
5. бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других люде;
6. осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
7. ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

Метапредметные результаты:

1. умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
2. овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
3. самостоятельное (при необходимости с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;
4. ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;
5. овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;
6. определение назначения и функций различных социальных институтов.

Для оценки результатов освоения Программы коррекционной работы используется метод экспертной группы. Данная группа объединяет всех участников образовательного процесса - тех, кто обучает, воспитывает и тесно контактирует со студентом с ОВЗ. Задачей такой экспертной группы является выработка общей оценки достижений студента с ограниченными возможностями здоровья.

**9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ТЕКУЩИЙ** контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся: формы, периодичность, порядок**)**

9.1. Нормативно-методическое обеспечение контроля успеваемости и аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с:

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г. регистрационный № 70167) в ред. [от 20.12.2022 № 1152](https://normativ.kontur.ru/document?moduleid=1&documentid=439409#l0));

- Положением АКПТиБ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным приказом директора колледжа от 01.09.2020 № 70 (ПО. 22-01-2020);

- Положением АКПТиБ о государственной итоговой аттестации обучающихся (ПО.25-03-2023), утвержденным приказом директора колледжа от 06.04.2023 № 50.

9.2. Оценка качества освоения образовательной программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

9.3. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух недель от начала обучения.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды:

• устный опросы на лекциях, практических и семинарских занятиях;

• проверка выполнения письменных заданий, практических и расчетно-графических работ;

• выполнение лабораторных работ, творческих работ, оформление отчетных документов;

• административные контрольные работы (административные срезы);

• контрольные работы;

• тестирование;

• контроль выполнения всех видов аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы (в письменной или устной форме);

• прочие контрольные мероприятия.

Текущий контроль знаний обучающихся в течение учебного года осуществляется фиксацией достижений в журналах теоретического обучения.

9.4. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося. Основными формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен. Формы и порядок промежуточной аттестации выбираются колледжем самостоятельно, периодичность промежуточной аттестации определяется рабочими учебными планами и календарными учебными графиками.

9.5. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Комплект оценочных средств текущего контроля по каждой учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам разрабатываются педагогами самостоятельно и рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются педагогами самостоятельно, рассматриваются на ПЦК и утверждаются директором; для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

**10. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

10.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломную работу) и сдают демонстрационный экзамен. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП*.*

10.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

10.4. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают комплект оценочной документации (КОД), разработанный в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки. КОД образовательная организация выбирает самостоятельно в банке оценочных материалов, ссылка на которые размещена на сайте [https://bom.firpo.ru/Public/36](https://bom.firpo.ru/Public/361)2 .

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящая программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – программа ГИА, ГИА, образовательная программа, ОП СПО – ППССЗ) разработана на основе требований:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в последней редакции);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г. регистрационный № 70167) в ред. [от 20.12.2022 № 1152](https://normativ.kontur.ru/document?moduleid=1&documentid=439409#l0));

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 05 мая 2022 года № 311));

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565

- Оценочных материалов для демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», разработанных оператором и размещенных на сайте [https://bom.firpo.ru/Public/36](https://bom.firpo.ru/Public/361)2

- Положения о государственной итоговой аттестации выпускников КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» (ПО.25-23-2023), утвержденного приказом директора колледжа от 06.04.2023 № 50.

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте программы государственной итоговой аттестации:

* СПО – среднее профессиональное образование;
* ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;
* ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
* ОП СПО – ППССЗ – образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена;
* ВД – вид деятельности;
* ОК – общие компетенции;
* ПК – профессиональные компетенции;
* ПМ – профессиональный модуль;
* ДЭ – демонстрационный экзамен;
* ГЭК – государственная экзаменационная комиссия;
* ГИА – государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

1.3. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

1.3.1. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности пункта 5.1 ФГОС СПО:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций |
| **ВД 1** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |
| ПК 1.1. | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3. | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4. | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **ВД 2** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **ВД 3** | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **ВД 4** | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **ВД 5** | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| **ВД 6** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |

* 1. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.
  2. Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации осуществляется Колледжем.
  3. Колледж использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении государственной итоговой аттестации обучающихся.
  4. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объёме выполнивший учебный план.
  5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. В ОП СПО – ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на проведение государственной итоговой аттестации выделяется 216 часов. Сроки проведения ГИА с 15 мая 2028 г. по 30 июня 2028 года.
  6. Обучающимся и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

1. **ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (ГИА)**
   1. В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённым приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

2.2. 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.

* + 1. Демонстрационный экзамен проводится по базовому уровню на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

2.3. Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков. Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель, оказывающий выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей осуществляется приказом директора колледжа.

1. **ПОДГОТОВКА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
   1. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;

- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор) (при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты).

Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК создаётся экспертная группа из числа экспертов (далее – экспертная группа). Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включённых в состав ГЭК.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации органом местного самоуправления муниципального района, муниципального округа, городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, а в случае, если функции и полномочия учредителя образовательной организации осуществляет Правительство Российской Федерации - по представлению указанной образовательной организации Министерством просвещения Российской Федерации.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

* 1. Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором демонстрационного экзамена.
  2. 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.

1. **ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
   1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включённых в Программу ГИА.
   2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

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

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

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

* 1. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с Колледжем не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.
  2. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.
  3. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

* 1. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
  2. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.
  3. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

1. руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
2. не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
3. члены экспертной группы;
4. главный эксперт;
5. представители организаций-партнёров (по согласованию с Колледжем);
6. выпускники;
7. технический эксперт;
8. представитель Колледжа, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
9. тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент);

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных выше, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

* 1. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

1. должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
2. представители оператора (по согласованию с Колледжем);
3. медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);
4. представители организаций-партнёров (по решению таких организаций по согласованию с Колледжем).

Указанные выше лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

* 1. Лица, указанные в пунктах 4.9 и 4.10 Программы ГИА, обязаны:
* соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
* пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;
* не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.
  1. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.
  2. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.
  3. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

* 1. Технический эксперт вправе:
* наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
* давать разъяснения и указания лицам, привлечённым к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
* сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
* останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлечённых к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.
  1. Представитель Колледжа располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.
  2. Не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена главный эксперт уведомляется об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).
  3. Выпускники вправе:
* пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
* получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
* получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.
  1. Выпускники обязаны:
* во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства её передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
* во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешённые комплектом оценочной документации;
* во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, приём которых осуществляется в специально отведённом для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

* 1. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакамливает выпускников с заданиями, передаёт им копии заданий демонстрационного экзамена.
  2. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.
  3. После того, как все выпускники и лица, привлечённые к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

* 1. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.
  2. Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в Колледже не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

* 1. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.
  2. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлечённого к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удалённого из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.
  3. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.
  4. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

* 1. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.
  2. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.
  3. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведённого при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.
  4. Защита дипломных работ проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей её состава.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ДИПЛОМНЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ**
   1. Структура и содержание дипломной работы определяется её целью и задачами. Содержание дипломной работы должно отражать основные виды профессиональной деятельности по специальности и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
   2. Дипломная работа является одним из основных этапов учебного процесса подготовки по специальности, выполняется обучающимся после получения необходимых теоретических и практических знаний, и показывает степень подготовленности будущего специалиста к самостоятельной практической работе.
   3. В процессе выполнения дипломной работы обучающийся закрепляет и расширяет знания, полученные в период обучения, а также показывает способность обобщать, анализировать практические материалы, полученные в итоге прохождения практики.
   4. Последовательность выполнения дипломной работы предполагает следующие этапы:

* выбор темы (заявление о закреплении темы работы);
* назначение руководителя дипломной работы и консультанта (если необходимо);
* разработка плана по дипломной работе, который представляет собой развёрнутое содержание, структуру дипломной работы (совместно с руководителем);
* исследование теоретических аспектов темы работы: изучение учебной и специальной литературы по теме дипломной работы, нормативную документацию, статистические материалы, научные статьи, Интернет- источники;
* сбор, анализ и обобщение эмпирических данных, включая исследование аспектов деятельности конкретной организации, связанных с проблематикой дипломной работы (результатом выполнения этого этапа является предварительный вариант дипломной работы);
* формулирование выводов и рекомендаций;
* оценка социально-экономической эффективности выводов и предложений;
* оформление дипломной работы;
* сдача дипломной работы на проверку руководителю;
* подготовка к защите: написание речи, оформление наглядного материала;
* защита дипломной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии.
  1. Дипломная работа должна иметь актуальность, практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) работодателей.

Выполненная дипломная работа в целом должна:

* соответствовать разработанному плану;
* включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
* продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.
  1. Дипломная работа выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения производственной практики, а также работы над выполнением курсовой работы.
  2. При определении темы дипломной работы следует учитывать, что её содержание может основываться:
* на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
* на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.
  1. Выполнение и защита дипломной работы является завершающим этапом формирования общих и профессиональных компетенций.
  2. Работа может быть ориентирована на решение расчётно-аналитической или исследовательской экономической задачи, а полученные в ней результаты, в виде выявленных закономерностей, тенденций, разработанных прогнозов и предложений по совершенствованию, могут в дальнейшем использоваться для разнообразных предложений и проектов в организациях с целью повышения эффективности их деятельности.
  3. В работе выпускник должен показать умение использовать различные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере профессиональной деятельности.
  4. Дипломная работа содержит анализ теоретической информации по рассматриваемой проблеме и практическую часть направленных по реализации выявленных результатов исследования.
  5. Задачи, которые необходимо решить выпускнику при написании дипломной работы:
* теоретически обосновать и раскрыть сущность проблемы, а также пути их решения;
* правильно использовать законодательные, нормативные и инструктивные документы, а также проанализировать учебную литературу и периодические издания, с целью дальнейшего использования результатов анализа в дипломной работе;
* показать умение систематизировать и обобщать данные статистических сборников, синтетического и аналитического учёта, финансовой отчётности, производить расчёты.
  1. Тематика дипломных работ определяется Колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОП СПО – ППССЗ и представлена в приложении № 2 к Программе ГИА.

5.14. Результаты защиты обсуждаются Государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании и объявляются в тот же день после оформления протоколов работы комиссии. Решение об окончательной оценке по защите дипломной работы основывается на отзыве руководителя, рецензии, выступлении и ответах обучающегося-выпускника в процессе защиты. Оценка по защите определяется баллами: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

«Отлично» выставляется за работу, содержащую глубокое, логичное и полное раскрытие темы, отличающуюся самостоятельностью, знанием теоретического материала, опирающуюся на практический опыт студента. Оформление работы полностью соответствует предъявляемым требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя. При её защите обучающийся показывает глубокое знание темы, свободно ориентируется в материале, использует наглядные пособия.

«Хорошо» выставляется за работу, содержащую последовательное изложение основных вопросов темы, понимание теоретического и практического материала. Работа отличается достаточной обоснованностью выводов и обобщений, но содержит неточности в изложении материала. Оформление работы полностью соответствует предъявляемым требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя. При его защите обучающийся показывает знание темы, ориентируется в материале без особых затруднений, использует наглядные пособия.

«Удовлетворительно» выставляется за работу, в основном, раскрывающую содержание темы, которая отличается схематичностью, нарушением последовательности, отдельными неточностями в изложении. Работа недостаточно грамотна. В отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы, ошибки в расчётах или имеются замечания к оформлению дипломной работы. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы.

«Неудовлетворительно» выставляется за работу, которая не носит элементы исследовательского характера, имеет поверхностно изложенный материал темы, отсутствуют практические расчёты, работа не отвечает требованиям, изложенным в Программе ГИА. В отзыве руководителя имеются серьёзные критические замечания по содержанию работы. При его защите обучающийся проявляет неуверенность, затрудняется отвечать на вопросы комиссии по теме исследования.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад обучающегося;

- ответы на вопросы;

- оценка рецензента;

- отзыв руководителя.

1. **ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНИ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
   1. Структура и содержание демонстрационного экзамена базового уровня отражает результаты освоения ОП СПО – ППССЗ, установленных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием комплекта оценочной документации КОД 43.02.15-2023 по «Поварское и кондитерское дело», представленном в приложении № 1 к Программе ГИА.
   2. Порядок перевода баллов в систему оценивания: максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе п. 7.2.
2. **ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
   1. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», на основании критериев оценивания п. 5.14 и 6.2 – и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.
   2. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка ГИА | «неудовлет-ворительно» | «удовлетвори-тельно» | «хорошо» | «отлично» |
| Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах) | 0,00% - 19,99% | 20,00% - 39,99% | 40,00% - 69,99% | 70,00% - 100,00% |

* 1. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утверждённый главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передаётся в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передаётся на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

* 1. Статус победителя, призёра чемпионатов профессионального мастерства, проведённых Агентством (Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)») либо международной организацией «WorldSkills International», в том числе «WorldSkills Еurоре» и «WorldSkills Asia», и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА.
  2. В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.
  3. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.
  4. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарём ГЭК и хранится в архиве Колледжа.
  5. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа.
  6. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены Колледжем для повторного участия в ГИА не более двух раз.
  7. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырёх месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.
  8. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Колледжа и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в Колледже на период времени, установленный Колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

* 1. Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдаётся справка об обучении или о периоде обучения.
  2. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующей образовательной программе.

1. **ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ**
   1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).
   2. Апелляция подаётся лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа.

Апелляция о нарушении Порядка подаётся непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подаётся не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

* 1. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента её поступления.
  2. Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.
  3. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей её состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

* 1. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.
  2. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:
* об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
* об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передаётся в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Колледжем без отчисления такого выпускника из Колледжа в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

* 1. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

* 1. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передаётся в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.
  2. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

* 1. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.
  2. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарём апелляционной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

1. **ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ**
   1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).
   2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

* проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создаёт трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
* присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);
* пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учётом их индивидуальных особенностей;
* обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).
  1. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

1. для слепых:

* задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
* письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
* выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

1. для слабовидящих:

* обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
* выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
* задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

1. для глухих и слабослышащих, с тяжёлыми нарушениями речи:

* обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

1. для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжёлыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

* письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

1. также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее – справка).
   1. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.
2. **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА**
   1. **Перечень основной дополнительной учебной литературы и ресурсов сети**

**«Интернет», необходимой для подготовки и проведения ГИА.**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20. 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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6761-5
21. 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: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176с. – ISBN 978-5-4468-4854-6
22. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2

Электронные издания:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

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

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

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

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

**РАЗДЕЛ 11. РАЗРАБОТЧИКИ ОП**

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»

Разработчики:

Чапаева Оксана Владимировна – заместитель директора по учебно-методической работе

Осокина Ольга Пулатовна – заместитель директора по учебно-производственной работе

Швецова Оксана Александровна – заведующий практикой

Гайдук Ксения Григорьевна – методист

Малий Надежда Николаевна – методист

Широкова Елена Николаевна – председатель ПЦК перерабатывающей промышленности

**12. ЛИСТЫ ИЗМЕНЕНИЙ**

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

**Приложение 1 Программы учебных дисциплин**

**Приложение 1.1. Программы предметов общеобразовательного цикла**

**Дисциплина ООб.01 «РУССКИЙ ЯЗЫК»**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Русский язык»**
   1. **Место предмета в структуре образовательной программы**

Учебный предмет «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565.

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

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

- способствовать достижению личностных, метапредметных и предметных результатов обучения;

- формировать коммуникативную, языковую, лингвистическую и культуроведческую компетенции;

- способствовать формированию общих и профессиональных компетенций (далее –ОК, ПК) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».

**Задачи** освоения учебного предмета «Русский язык»:

- формировать представления о роли языка в жизни человека, общества, государства;

- обеспечить освоение знаний о русском языке как системе, о его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования, базовых понятиях лингвистики;

- воспитывать ценностное отношение к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, языку межнационального общения народов России;

- формировать представление о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа;

- развивать способность свободно общаться в различных формах и на разные темы;

- совершенствовать умение использовать русский литературный язык во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами русского речевого этикета;

- формировать умения устной и письменной коммуникации на русском языке в различных формах на различные темы, в том числе в речевых ситуациях профессиональной направленности;

- способствовать свободному использованию словарного запаса, в том числе и профессиональной лексики, в различных речевых ситуациях.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.5*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Планируемые результаты освоения предмета** | |
| **Общие** | **Дисциплинарные (предметные)** |
| **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;  - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;  - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;  - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) **принятие себя и других людей:**  - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;  - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых  - действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других на ошибку;  - развивать способность видеть мир с позиции другого человека | - уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объём 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 – коммуникативные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;  - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и эстетическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации 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;  - убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по русскому языку;  **Овладение универсальными коммуникативными действиями:**  **а) общение:**  - осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни;  - пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;  - владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог  - развернуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свое мнение, строить высказывание **-** | **-** сформироватьпредставления 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 знания 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 (объём 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 учебно- исследовательскую и проектную деятельность, в том числе по русскому языку, индивидуально и в группе.  **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  **б) базовые исследовательские действия:**  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, в том числе в контексте изучения учебного предмета "Русский язык", способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - владеть разными видами деятельности по получению нового знания, в том числе по русскому языку; его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;  - формировать научный тип мышления, владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами;  - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и разнообразных жизненных ситуациях;  - выявлять и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу, задавать параметры и критерии ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  - давать оценку новым ситуациям, приобретенному опыту; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства и способы действия - в профессиональную среду;  - выдвигать новые идеи, оригинальные подходы, предлагать альтернативные способы решения проблем. | **-** уметь использовать различные виды чтения и аудирования, приёмы информационно – смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450 - 500 слов; объём 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 объёма 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);  - обобщить знания об изобразительно–выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно–выразительные средства языка в тексте. |
| **ПК 1.4.** | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - умение пользоваться терминологией и профессиональной лексикой;  **-** умение пользоваться отраслевыми терминологическими словарями;  - владеть навыками профессиональной лексики; |
| **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 | - умение пользоваться терминологией и профессиональной лексикой;  **-** умение пользоваться отраслевыми терминологическими словарями;  - владеть навыками профессиональной лексики; |
| **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 | - умение пользоваться терминологией и профессиональной лексикой;  **-** умение пользоваться отраслевыми терминологическими словарями;  - владеть навыками профессиональной лексики; |
| **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 | - умение пользоваться терминологией и профессиональной лексикой;  **-** умение пользоваться отраслевыми терминологическими словарями;  - владеть навыками профессиональной лексики; |
| **ПК 5.6.** | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителя | - умение пользоваться терминологией и профессиональной лексикой;  **-** умение пользоваться отраслевыми терминологическими словарями;  - владеть навыками профессиональной лексики; |
| **ПК 6.5.** | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | - умение пользоваться терминологией и профессиональной лексикой;  **-** умение пользоваться отраслевыми терминологическими словарями;  - умение пользоваться разными видами документов: деловой коммуникации, предмете деловой переписки, видах деловых писем, рекламных текстов в профессиональной деятельности;  - умение грамотно оформлять документы. |

2**. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объём дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объём в часах** |
| Объём образовательной программы дисциплины | **72** |
| в т.ч.: |  |
| 1. **Основное содержание** | **60** |
| в т.ч.: |  |
| теоретическое обучение | 30 |
| практические занятия | 30 |
| 1. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **8** |
| в т.ч.: |  |
| теоретическое обучение | 4 |
| практические занятия | 4 |
| Индивидуальный проект (да/нет) | нет |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | **4** |

**2.2. Тематический план и содержание учебного предмета**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |
|  | **Основное содержание** | |  |  |
| **Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры** | | | **12** |  |
|  | | **Основное содержание** | 4 | ОК 05; |
| Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе | **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. | | 2 |
| **Практические занятия:** | | 2 |
| *Практическая работа №1*. 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 |  |
| **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. | | 2 | ОК 05; |
| **Практические занятия:** | | 2 |  |
| *Практическая работа №2*  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. | | 2 |
| **Практические занятия:** | | 2 |
| *Практическая работа №3*. Принципы русской орфографии | | 2 |
| **Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография** | | | **36** |  |
| Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия | **Основное содержание** | | 4 | ОК 04; ОК 05; |
| **Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы.** Чередование 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 | | 2 |
| **Практические занятия:** | | 2 |
| *Практическая работа №4*. 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 | | 2 |
| **Практические занятия:** | | 2 |
| *Практическая работа №5*. 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** | | 4 | ОК 04; ОК 05; |
| **Лексико – грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные.** Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных. | | 2 |
| **Практические занятия:** | |  |
| *Практическое занятие №6*. Правописание суффиксов и окончаний имён существительных. Правописание сложных имен существительных | | 2 |
| Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи | **Основное содержание** | | 4 | ОК 04; ОК 05; |
| **Лексико – грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные**. Степени сравнения имён прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико – стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. | | 2 |
| **Практические занятия:** | | 2 |
| *Практическое занятие №7*. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имён прилагательных | | 2 |
| Тема 2.5. Имя числительное как часть речи | **Основное содержание** | | 4 | ОК 04; ОК 05; |
| **Лексико – грамматические разряды имён числительных: количественные, порядковые, собирательные.** Типы склонения имён числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. | | 2 |
| **Практические занятия:** | | 2 |
| *Практическая работа №8*. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности. | | 2 |
| Тема 2.6. Местоимение как часть речи | **Основное содержание** | | 4 | ОК 04; ОК 05; |
| **Разряды местоимений по семантике**: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений. | | 2 |
| **Практические занятия:** | | 2 |
| *Практическая работа №9*. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ. | | 2 |
| Тема 2.7. Глагол как часть речи | **Основное содержание** | | 4 | 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. | | 2 |
| **Практические занятия:** | | 2 |
| *Практическая работа №10*. Правописание окончаний и суффиксов глаголов | | 2 |
| Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола | **Основное содержание** | | 4 | ОК 04; ОК 05; |
| **Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий.** | | 2 |
| **Практические занятия:** | | 2 |
| *Практическая работа №11*. 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, местоимённые наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разрядов союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы | | 2 |
| **Практические занятия:** | | 2 |
| *Практическая работа №12*. 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 правописания частиц НЕ и НИ. | | 2 |
| **Раздел 3. Синтаксис и пунктуация** | | | 12 |  |
|  | **Основное содержание** | | 4 | ОК 04; ОК 05; |
| Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса | **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. | | 2 |
| **Практические занятия:** | | 2 |
| *Практическая работа №13.* 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).** Осложнённые предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространённости и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов. | | 2 |
| **Практические занятия:** | | 2 |
| *Практическая работа №14*. 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** | | 4 | ОК 05; ОК 09; |
| **Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчинённые)**. Сложноподчинённое предложение. Типы придаточных предложений.  Сложноподчинённые предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи. | | 2 |
| *Практическая работа №15*. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчинённых предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат. | | 2 |
| **Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации** | | | **8** |  |
| Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации | **Профессионально – ориентированное содержание** | | **2** | ОК 04; ОК 05; ОК 09  ПК 1.4.; ПК 2.8.;  ПК 3.7.; ПК 4.6.;  ПК 5.6.; ПК 6.5.; |
| **Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический)**. Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет. | | 1 |
| **Практические занятия:** | | 1 |
| *Практическая работа №16*. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари. | | 1 |
| Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи. | **Профессионально – ориентированное содержание** | | **2** | ОК 04; ОК 05; ОК 09  ПК 1.4.; ПК 2.8.;  ПК 3.7.; ПК 4.6.;  ПК 5.6.; 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. | | 1 |
| **Практические занятия:** | | 1 |
| *Практическая работа №17* Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы). | | 1 |
| Тема 4.3. Научный стиль | **Профессионально – ориентированное содержание** | | 2 | ОК 04; ОК 05;  ОК 09  ПК 1.4.; ПК 2.8.;  ПК 3.7.; ПК 4.6.;  ПК 5.6.; ПК 6.5.; |
| **Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология**. Виды терминов (общенаучные, частно-научные и технологические). | | 2 |
| **Практические занятия:** | |  |
|  | |  |
| Тема 4.4. Деловой стиль | **Профессионально – ориентированное содержание** | | **2** | ОК 04; ОК 05;  ОК 09  ПК 1.4.; ПК 2.8.;  ПК 3.7.; ПК 4.6.;  ПК 5.6.; ПК 6.5.; |
| **Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки**. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности. | | 1 |
| **Практические занятия:** | | 1 |
| *Практическое занятие №18*. Виды документов в конкретной специальности. | | 1 |
| **Промежуточная аттестация (Экзамен)** | | | 4 |  |
|  | **Всего:** | | **72** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**
   1. **Требования к минимальному материально– техническому обеспечению**

Для реализации программы учебного предмета «Русский язык» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет русского языка

**Оборудование учебного кабинета:**

**-** посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно – методический комплекс: рабочая программа, календарно – тематический план;

- библиотечный фонд (учебники, методические пособия);

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознании и др.);

- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

* 1. **Информационное обеспечение обучения**

**3.2.1. Основные печатные издания**

Антонова Е.С. Русский язык: учебник для учреждений сред. проф. образования / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева.- 4-е изд., стер. - Москва: Академия, 2019. – 409 с. – (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). -ISBN 978-5-4468-5987-0

Русский язык: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич [и др.]. – 5 изд., стер. - Москва: Просвещение, 2023. – 271с. — ISBN 978-5-09-103553-7

Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для сред. проф. образования / Т.М. Воителева. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. – ISBN 978-5-4468-3943-8

**3.2.2. Дополнительные источники:**

Лобачева Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования/Н.А. Лобачёва. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230с. – (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-534-12294-7

Лобачева Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования/ Н.А. Лобачева- 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206с.- (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-12621-1

Лобачева Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования/ Н.А. Лобачева- 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020- 123с. – (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-12620-4

Лыткина О.И., Селезнева Л.В., Скороходова Е.Ю. Практическая стилистика русского языка: учебное пособие. – 5-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство «Флинта», 2021 – 208с. ISBN 978-5-9765-0821 – 7

Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования/П.А. Лекант и др.; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314с. – (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный// ЭБС Юрайт (сайт). <URL:http//www.biblio> – online.ru/bcode/452165

Гусарова И.В. Русский язык. 10 класс (базовый, углублённый). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана – граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 480с. - ISBN 978-5-09-101460-0

Гусарова И.В. Русский язык. 11 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана – граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 448с.- ISBN 978-5-09-101461-7

**3.2.3. Интернет-ресурсы**

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 08.07.2021). – Текст: электронный.

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2021). – Текст: электронный. Кибер Ленинка. URL: http://cyberleninka.ru/

Министерство образования и науки Российской Федерации: официальный сайт. – 2021. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/ (дата обращения: 01.06.2021). – Текст: электронный.

Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL:http://www.elibrary.ru – Текст: электронный.

Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина «Образование на русском». - URL: https://pushkininstitute.ru/

Русские словари. - URL: http://slovari.ru (дата обращения: 01.06.2021). – Текст: электронный.

Русский филологический портал. - URL: http://www.philology.ru (дата обращения: 21.06.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный

Слово. - URL: http://umoslovo.ru/index.php/rodnaya-literatura (дата обращения: 22.06.2021). – Текст: электронный.

Служба тематических толковых словарей. - URL: http://www.glossary.ru/ (дата обращения: 08.07.2021). – Текст: электронный.

Справочно-информационный портал «Русский язык». - URL: http://gramota.ru/ (дата обращения: 11.06.2021). – Текст: электронный.

Толковый словарь Даля онлайн. - URL: http://slovardalja.net – Текст: электронный.

Толковый словарь Ожегова онлайн. - URL: https://slovarozhegova.ru– Текст: электронный.

Толковый словарь Ушакова онлайн. - URL: https://ushakovdictionary.ru– Текст: электронный.

Федеральный портал «Российское образование»: официальный сайт. – 2021. - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2021). – Текст: электронный.

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

**3.3.4. Словари**

Горбачевич К. С. Словарь трудностей современного русского языка. - СПб., 2003.

Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2001.

Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / под ред. В.В. Лопатина. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2004.

Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. - М., 2008.

Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2005.

Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2004.

Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. - 25-е изд., испр. и доп. /под общ. ред. Л. И. Скворцова. - М., 2006.

Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. - М., 2011.

Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. - М., 2005. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. - М., 2006.

Через дефис, слитно или раздельно?: словарь-справочник русского языка / сост. В. В. Бурцева. - М., 2006.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Контроль и оценка** раскрывается через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общая/ профессиональная компетенция** | **Раздел / Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
| ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9  Р 3, Темы 3.1, 3.2  Р 4, Темы 4.1 – 4.4. | Устный опрос  Тестирование  Лингвистические задачи  Деловые игры  Кейс – задания  Проекты  Практические работы  Выполнение экзаменационного текста |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста | P 1, Темы 1.1,1.2, 1.3  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3.,2.4., 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9  P 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3  Р 4, Темы 4.1 - 4.4 | Практические работы  Контрольные работы  Диктанты  Разноуровневые задания  Сочинения/ Изложения/ Эссе  Групповые проекты  Индивидуальные проекты  Фронтальный опрос  Деловая (ролевая) игра  Кейс – задания  Выполнение экзаменационного теста |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках | Р 3, Темы 3.3.  Р 4, Темы 4.1. – 4.4. | Сочинения/Изложения/Эссе  Аннотации  Тезисы  Конспекты  Рефераты  Сообщения  Практические работы  Выполнение экзаменационного теста |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Р 4, Темы 4.1 – 4.4. | Устный опрос  Фронтальный контроль  Индивидуальный контроль  Анализ публичного выступления  Практические работы  Выполнение экзаменационного теста |
| 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 | Р 4, Темы 4.1 – 4.4. | Устный опрос  Фронтальный контроль  Индивидуальный контроль  Анализ публичного выступления  Практические работы  Выполнение экзаменационного теста |
| 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 | Р 4, Темы 4.1 – 4.4. | Устный опрос  Фронтальный контроль  Индивидуальный контроль  Анализ публичного выступления  Практические работы  Выполнение экзаменационного теста |
| 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 | Р 4, Темы 4.1 – 4.4. | Устный опрос  Фронтальный контроль  Индивидуальный контроль  Анализ публичного выступления  Практические работы  Выполнение экзаменационного теста |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителя | Р 4, Темы 4.1 – 4.4. | Устный опрос  Фронтальный контроль  Индивидуальный контроль  Анализ публичного выступления  Практические работы  Выполнение экзаменационного теста |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | Р 4, Темы 4.1 – 4.4. | Устный опрос  Фронтальный контроль  Индивидуальный контроль  Анализ публичного выступления  Практические работы  Выполнение экзаменационного теста |

**ДИСЦИПЛИНА ООп.02 «ЛИТЕРАТУРА»**

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ЛИТЕРАТУРА»**

**1.1 Место учебного предмета в структуре образовательной программы:**

Учебный предмет «Литература» является обязательной частью общеобразовательного циклаобразовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.04.15. «Поварское и кондитерское дело».

В рамках предмета «Литература» интегрировано изучается учебный предмет «Родная литература (русская)», который является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.04.15. «Поварское и кондитерское дело».

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебного предмета:**

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

Целью учебного предмета «Родная литература (русская)» является:

- воспитание и развитие личности, способной понимать и эстетически воспринимать произведения родной литературы и обладающей гуманистическим мировоззрением, общероссийским гражданским сознанием и национальным самосознанием, чувством патриотизма и гордости от принадлежности к многонациональному народу России;

- осознание исторической преемственности поколений, формирование причастности к свершениям и традициям своего народа и ответственности за сохранение русской культуры;

- формирование познавательного интереса к родной литературе, воспитание ценностного отношения к ней как хранителю историко – культурного опыта народов Российской Федерации, включение обучающегося в культурно – языковое поле своего народа и приобщение к его культурному наследию; развитие представлений о специфике родной литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного мышления, художественного вкуса;

- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко – литературных сведений и теоретико – литературных понятий, совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко – литературной обусловленности с использованием теоретико – литературных знаний; написания сочинений различных типов;

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно – популярной литературы.

**1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.5.

| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты | |
| --- | --- | --- |
| Общие | Дисциплинарные |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:   * готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; * готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в * процессе литературного образования; * интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; * готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни;   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 использования знаний в познавательной и социальной практике | ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;  ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;  ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России.  ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;  ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)  ПРб 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике |
| 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; | ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;  ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;  ПРб 13. 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 правовой и 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 | ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;  ПРб 6. Уметь 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;  ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;  ПРб 8. Уметь 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 | ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;  ПРб 8. Уметь 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; | ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;  ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;  ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | В части патриотического воспитания:  - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России;  - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях;  - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы;  В части гражданского воспитания:   * сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; * осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; * принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; * готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; * готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; * умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; * готовность к гуманитарной деятельности | ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;  ПРб 5. 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 | ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка |
| **ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - обладать способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - осуществлять различные виды деятельности для получения нового знания по литературе, его интерпретации, преобразования и применения в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; | - владение умением использовать словари и справочную литературы, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;  - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы). |
| **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 | - обладать способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - осуществлять различные виды деятельности для получения нового знания по литературе, его интерпретации, преобразования и применения в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; | - владение умением использовать словари и справочную литературы, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;  - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы). |
| **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 | - обладать способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - осуществлять различные виды деятельности для получения нового знания по литературе, его интерпретации, преобразования и применения в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; | - владение умением использовать словари и справочную литературы, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;  - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы). |
| **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 | - обладать способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - осуществлять различные виды деятельности для получения нового знания по литературе, его интерпретации, преобразования и применения в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; | - владение умением использовать словари и справочную литературы, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;  - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы). |
| **ПК 5.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителя | - обладать способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - осуществлять различные виды деятельности для получения нового знания по литературе, его интерпретации, преобразования и применения в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; | - владение умением использовать словари и справочную литературы, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;  - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы). |
| **ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | - обладать способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - осуществлять различные виды деятельности для получения нового знания по литературе, его интерпретации, преобразования и применения в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; | - владение умением использовать словари и справочную литературы, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;  - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы). |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебного предмета** | ***108*** |
| **в т. ч.** |  |
| **Основное содержание** | **94** |
| в т.ч.: | |
| теоретическое обучение | 7 |
| практические занятия | 87 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **12** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение |  |
| практические занятия | 12 |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |

**2.2. Тематический план и содержание учебного предмета**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Основное содержание** | | | |
| **Введение.**  **Литература и ее место в жизни человека** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся) | **-** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:**  Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств» | *2* |
| **Раздел 1. Литература второй половины XIX века** | | **24** |  |
| **Тема 1.1.**  **Художественный мир драматурга**  **А.Н. Островского.**  **Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения*: драма «Гроза».  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, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации | *1* |
| **Практические занятия:** Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста.  *Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору* | *1* |
| **Тема 1.2.**  **Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова**  **«Обломов»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* 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 | *1* |
| **Практические занятия:** Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов».  Сообщения по темам: «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.) | *1* |
| **Тема 1.3.**  **Социально-нравственная проблематика**  **романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* роман «Отцы и дети».  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 | *-* |
| **Практические занятия:** Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей. | *2* |
| **Тема 1.4.**  **Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения*: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие;  стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие | *-* |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста / литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов (по выбору).  Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала.  *Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть* |  |
| **Тема 1.5.**  **Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения*: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие.  Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно).  Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями | *1* |
| **Практическое занятие** | *1* |
| Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы».  *Выразительное чтение отрывка наизусть* |  |
| **Тема 1.6.**  **Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие.  Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык | *-* |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Работа с избраннымиэпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя |  |
| **Тема 1.7.**  **Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы.**  **Философская проблематика романа «Преступление и наказание»** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| *Для чтения и изучения:* роман «Преступление и наказание».  Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе | *2* | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия** | *2* |  |
| Работа **с** избранными 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 и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова |  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 1.8.**  **Судьба и творчество Л. Н. Толстого.**  **«Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| *Для чтения и изучения:* роман-эпопея «Война и мир».  Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопеи образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. | *2* | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия** | *2* |
| Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир».  *Выразительное чтение отрывка наизусть* |  |
| **Тема 1.9.**  **Творческий путь Н. С. Лескова.**  **Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие | *-* |
| **Практические занятия** | *2* |
| Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова» |  |
| **Тема 1.10.**  **Человек и общество в рассказах А.П. Чехова.**  **Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад».  Малая проза А.П. Чехова. 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 | - |
| **Практические занятия** | *2* |
| Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада» |  |
| **Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века** | | **2** |  |
| **Тема 2.1.**  **Литературная критика второй половины XIX века.**  **Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (*не менее двух статей по выбору*).  Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении | *-* |
| **Практические занятия** | *2* |
| Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя |  |
| **Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.** | | **8** |  |
| **Тема 3.1.**  **Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся» | - |
| **Практические занятия** | *2* |
| Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви.  Повесть «Гранатовый браслет»: 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) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества |  |
| **Тема 3.2.**  **Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие | - |
| **Практические занятия** | *2* |
| Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора |  |
| **Тема 3.3.**  **Романические произведения М.А. Горького.**  **Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне» | - |
| **Практические занятия** | *1* |
| 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 |  |
| **Практические занятия** | *1* |
| «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» |  |
| **Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других | - |
| **Практические занятия** | *2* |
| Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация  *Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)* |  |
| **Раздел 4. Литература XX века** | | **46** |  |
| **Тема 4.1.**  **Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие | - |
| **Практические занятия** | *2* |
| Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики.  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 |  |
| **Тема 4.2.**  **Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока.**  **Символическое значение поэмы «Двенадцать»** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие.  Поэма «Двенадцать» | *-* |
| **Практические занятия** | *2* |
| Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины.  *Выразительное чтение одного стихотворения по выбору* |  |
| **Практические занятия**  Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы» | *2* |
| **Тема 4.3.**  **Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского.**  **Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие.  Поэма «Облако в штанах» | *-* |
| **Практические занятия** | *1* |
| Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре |  |
| **Практические занятия** | *1* |
| Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки» |  |
| **Тема 4.4.**  **Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие | *-* |
| **Практические занятия** | *2* |
| Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ 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».  *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору* |  |
| **Тема 4.5.**  **Своеобразие поэзии первой половины ХХ века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…» и др.  М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о Москве») и другие | *-* |
| **Практические занятия**  Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения»  *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору* | *2* |
| **Тема 4.6.**  **Художественное творчество А.А. Ахматовой.**  **Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие.  Поэма «Реквием» | *-* |
| **Практические занятия** | *1* |
| Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта».  *Выразительное чтение художественного текста наизусть* |  |
| **Практические занятия** | *1* |
| Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке» |  |
| **Тема 4.7.**  **Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* роман «Как закалялась сталь» (избранные главы). | *-* |
| **Практические занятия** | *2* |
| История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь».  Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа» |  |
| **Тема 4.8.**  **М. А. Шолохов.**  **Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы) | *-* |
| **Практические занятия** | *4* |
| История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа.  Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова |  |
| **Тема 4.9.**  **Особенности прозы М.А. Булгакова** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору)  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 | *-* |
| **Практические занятия** | *2* |
| Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала» |  |
| **Тема 4.10.**  **Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие | *-* |
| **Практические занятия** | *2* |
| Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя» |  |
| **Тема 4.11.**  **Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие | *-* |
| **Практические занятия** | *2* |
| Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня)  Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского» |  |
| **Тема 4.12.**  **Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор) | *-* |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне |  |
| **Тема 4.13.**  **Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого» |  |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа» |  |
| **Тема 4.14.**  **Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого | *-* |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне.  *Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия* |  |
| **Тема 4.15.**  **Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* пьеса В.С. Розова «Вечно живые» | *-* |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля | *-* |
| **Тема 4.16.**  **Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь» | *-* |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака» |  |
| **Тема 4.17.**  **А. И. Солженицын.**  **Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие) | *-* |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя».  Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки».  Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ».  Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя |  |
| **Тема 4.18.**  **Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина** | **Содержание учебного материала** | ***2*** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» | *-* |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина»  Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений |  |
| **Тема 4.19.**  **Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой» | *-* |
| **Практическое занятие** | *2* |
| 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).  Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина …»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»;  Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина) |  |
| **Тема 4.20.**  **Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...» | *-* |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова».  *Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)* |  |
| **Тема 4.21.**  **Философские мотивы в лирике И. А. Бродского** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения: с*тихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста…»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку…». | *-* |
| **Практическое занятие** | *2* |
| *Выразительное чтение стихотворений.*  Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского» |  |
| **Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков** | | **2** |  |
| **Тема 5.1.**  **Проза второй половины XX – начала XXI века.**  **Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы** **второй половины XX – начала XXI века** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен») | *-* |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя …»; «Нравственные искания героев произведений писателя…»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя …» |  |
| **Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века** | | **2** |  |
| **Тема 6.1.**  **Поэзия второй половины XX – начала XXI века.**  **Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века** | **Содержание учебного материала** | *2* | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева | - |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора».  *Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных* |  |
| **Раздел 7. Драматургия второй половины ХХ – начала XXI века** | | **2** |  |
| **Тема 7.1.**  **Драматургия второй**  **половины ХХ – начала**  **XXI века.**  **Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* драматургия второй половины ХХ – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие |  |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Киноурок / просмотр телеспектакля.  Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины ХХ – начала ХХI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы» | - |
| **Раздел 8. Литература народов России** | | **2** |  |
| **Тема 8.1**  **Литература народов России.**  **Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой** | **Содержание учебного материала** |  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева | - |
| **Практическое занятие** | 2 |
| Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения.  *Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия* |  |
| **Раздел 9. Зарубежная литература** | | **4** |  |
| **Тема 9.1**  **Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (*одно произведение по выбору*). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море».  Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера | *-* |
| **Тема 9.2**  **Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века** | **Содержание учебного материала** | *2* | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Для чтения и изучения:* зарубежная драматургия второй половины XIX века (*одно произведение по выбору*). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие. |  |
| **Практическое занятие** | *2* |
| Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) |  |
| **Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела»** | | **12** |  |
| **Тема «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 | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.5 |
| **Практические занятия:** анализ высказываний писателей о мастерстве**;** групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?» | *2* |
| **Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»** | **Содержание учебного материала:**  Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью. | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.5 |
| **Практические занятия:** «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии 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 профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?» | *2* |  |
| **Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность** | **Содержание учебного материала:**  Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - ХХI в.в.Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.5 |
| **Практические занятия**: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …» | *2* |
| **Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»** | **Содержание учебного материала**  Роль профессии в положении человека в социуме. ***Резюме*** как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как 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 проектное и резюме действительное. | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.5 |
| **Практические занятия:** Отличиенормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме.Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме | *2* |
| **Тема «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 | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.5 |
| **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* |
| **Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии 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 | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.5 |
| **Практические занятия:**  Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия» | *2* |
| **Промежуточная аттестация** | **Дифференцированный зачет** | **2** |  |
| **Всего:** | | ***108*** |  |

**Примерный перечень художественной литературы для выразительного чтения наизусть**

*Раздел «Литература второй половины XIX века»*

* А. Н. Островский. «Гроза», фрагмент (например, монолог Кулигина от слов «Жестокие нравы, сударь, в нашем городе...» до слов «Я, говорит, потрачусь, да уж и ему станет в копейку»);
* Ф.И. Тютчева или А.А. Фета, стихотворение;
* Н.А. Некрасов, отрывок из поэмы «Кому на Руси жить хорошо», фрагмент;
* Л. Н. Толстой, отрывок из романа-эпопеи «Война и мир».

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

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

*Раздел «Литература XX века»*

* А.А. Блок, стихотворение
* С.А. Есенин, стихотворение
* А.А. Ахматова, стихотворение
* Ю. В. Друнин, М.В. Исаковский, Ю. Д. Левитанский, Д. С. Самойлов, К.М. Симонов, С. С. Орлов, Б. А. Слуцкий, стихотворения.

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

* В. С. Высоцкий, Н. А. Заболоцкий, Л. Н. Мартынов, Б. Ш. Окуджава, А. А. Тарковский, Р. И. Рождественский, Ю. П. Кузнецов, А. А. Вознесенский, Б. А. Ахмадулина, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнер, О. Г. Чухонцев, стихотворение

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1.** **Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий;

- комплект электронных видеоматериалов;

- задания для контрольных работ;

- профессионально ориентированные задания;

- материалы текущей и промежуточной аттестации.

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

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- проектор с экраном.

Залы библиотеки:

Библиотека (фонд художественной литературы должен соответствовать перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

* 1. **3.2.1**. **Основные печатные издания**
  2. Фортунатов, Н.М. Русская литература первой трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н.М. Фортунатов, М.Г. Уртминцева, И.С. Юхнова; под редакцией Н. М. Фортунатова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6020-4
  3. Фортунатов, Н.М. Русская литература второй трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н.М. Фортунатов, М.Г. Уртминцева, И.С. Юхнова; под редакцией Н.М. Фортунатова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5
  4. Фортунатов, Н.М. Русская литература последней трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н.М. Фортунатов, М.Г. Уртминцева, И.С. Юхнова; под редакцией Н.М. Фортунатова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

**3.2.2.** **Дополнительные источники:**

Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2019; «Почему чтение опять стало модным». – URL:https://ru.player.fm/series/knizhnaia-polka

Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом: учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. – 3 изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ, 2017. – 368 с. (Высшее образование).

Русский язык и литература: учебное пособие для студентов учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования / В.К. Сигов, Е.В. Иванова, Т.М. Колядович, Е.Н. Чернозёмова. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 22 см. – (Среднее профессиональное образование). Ч. 2: Литература: Ч. 2: учебник. – 2019. – 489

Сафонов, А.А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 211 с. – 37 (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02275-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/453510

Сафонов, А.А. Литература. 11 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 265 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09163-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/453653

Сухих И.Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 1. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 352 с.

Сухих И.Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 2. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 368 с.

Шульгина О.В., Шульгина Д.П. Историко-географические аспекты мемориализации пушкинского наследия (к 220-летию со дня рождения А.С. Пушкина) // Культура и искусство. – 2019. – № 7. – С. 37 - 51. URL:https://nbpublish.com/library\_read\_article.php?id=29120

**3.2.3. Интернет-ресурсы:**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)

Федеральный портал "Российское образование" (http://www.edu.ru/);

Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://schoolcollection.edu.ru/>);

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);

Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);

Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);

Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>);

Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);

КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).

Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);

Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);

Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);

Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

Арзамас [Электронный ресурс] URL: <https://arzamas.academy/>

Полка [Электронный ресурс] <URL:https://polka.academy/>

Президентская библиотека. [Электронный ресурс] URL: <https://www.prlib.ru/>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСОВЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Контроль** **и оценка** раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общая/профессиональная компетенция** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятия** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Введение  Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11  Р 2, Тема 2.1  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4  Р 4, Темы 4.1-4.21  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,  Р 7, Темы 7.1.  Р 8, Темы 8.1  Р 9, Темы 9.1, 9.2  ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Введение  Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11  Р 2, Тема 2.1  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4  Р 4, Темы 4.1-4.21  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,  Р 7, Темы 7.1.  Р 8, Темы 8.1  Р 9, Темы 9.1, 9.2  ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Введение  Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11  Р 2, Тема 2.1  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4  Р 4, Темы 4.1-4.21  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,  Р 7, Темы 7.1.  Р 8, Темы 8.1  Р 9, Темы 9.1, 9.2  ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Введение  Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11  Р 2, Тема 2.1  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4  Р 4, Темы 4.1-4.21  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,  Р 7, Темы 7.1.  Р 8, Темы 8.1  Р 9, Темы 9.1, 9.2  ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Введение  Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11  Р 2, Тема 2.1  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4  Р 4, Темы 4.1-4.21  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,  Р 7, Темы 7.1.  Р 8, Темы 8.1  Р 9, Темы 9.1, 9.2  ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Введение  Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11  Р 2, Тема 2.1  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4  Р 4, Темы 4.1-4.21  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,  Р 7, Темы 7.1.  Р 8, Темы 8.1  Р 9, Темы 9.1, 9.2  ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Введение  Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11  Р 2, Тема 2.1  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4  Р 4, Темы 4.1-4.21  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,  Р 7, Темы 7.1.  Р 8, Темы 8.1  Р 9, Темы 9.1, 9.2  ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| **ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| **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 | ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| **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 | ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| **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 | ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| **ПК 5.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителя | ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| **ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;  наблюдение за выполнением практической работы;  выполнение заданий на дифференцированном зачете |

**Дисциплина ООб.03 «ИСТОРИЯ»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ИСТОРИЯ»**

**1.1 Место предмета в структуре образовательной программы:**

Учебная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

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

**1.2.1. Цель общеобразовательного предмета**

Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие** | **Дисциплинарные** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества;  - уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека;  - представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий;  - формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности;  - готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;  - мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;  б) базовые исследовательские действия:  - определять познавательную задачу;  - намечать путь ее решения и осуществлять подбор исторического материала, объекта;  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности;  - осуществлять анализ объекта в соответствии с принципом историзма, основными процедурами исторического познания;  - систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем);  - выявлять характерные признаки исторических явлений;  - раскрывать причинно-следственные связи событий прошлого и настоящего;  - сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; формулировать и обосновывать выводы;  - соотносить полученный результат с имеющимся историческим знанием; определять новизну и обоснованность полученного результата;  - представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат, учебный проект и другие);  - объяснять сферу применения и значение проведенного учебного исследования в современном общественном контексте. | - 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 исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию;  - различать виды источников исторической информации; высказывать суждение о достоверности и значении информации источника (по предложенным или самостоятельно сформулированным критериям);  - рассматривать комплексы источников, выявляя совпадения и различия их свидетельств;  - использовать средства современных информационных и коммуникационных технологий с соблюдением правовых и этических норм, требований информационной безопасности;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. | - 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:  - осознавать на основе исторических примеров значение совместной деятельности людей как эффективного средства достижения поставленных целей;  - планировать и осуществлять совместную работу, коллективные учебные проекты по истории, в том числе на региональном материале;  - определять свое участие в общей работе и координировать свои действия с другими членами команды;  - проявлять творчество и инициативу в индивидуальной и командной работе; оценивать полученные результаты и свой вклад в общую работу.  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;  - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других 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:  - представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира;  - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  а) общение:  - представлять особенности взаимодействия людей в исторических обществах и современном мире;  - участвовать в обсуждении событий и личностей прошлого и современности, выявляя сходство и различие высказываемых оценок;  - излагать и аргументировать свою точку зрения в устном высказывании, письменном тексте;  - владеть способами общения и конструктивного взаимодействия, в том числе межкультурного, в образовательной организации и социальном окружении;  - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации. | - 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 российских духовно-нравственных 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:  - осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству;  - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание исторического значения конституционного развития России, своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  - принятие традиционных национальных, общечеловеческих  - гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;  - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;  В части патриотического воспитания:  - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свою страну, свой край, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;  - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;  - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;  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 6.2.** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями  **ПК 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала  **ПК 6.4.** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | - овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду | - совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учѐтом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;  - 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 |

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Базовый уровень** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | **136** |
| **Основное содержание** | **130** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 84 |
| практические занятия | 46 |
| **Промежуточная аттестация (Экзамен)** | **6** |

**2.2. Тематический план и содержание дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала,  практические работы, прикладной модуль** | **Объем часов** | **Формируемые 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** |  | |
| **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.**  Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале ХХ в. 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. | 2 |
| **Причины и начало и ход Первой мировой войны.**  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 |  |
| 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Практическая работа №1 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.**  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. | 2 |
| **Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.**  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. | 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Практическая работа №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.**  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. | 2 |
| **Причины победы Красной Армии в Гражданской войне.**  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 | 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Практическая работа №3 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** | |  |  | |
| История развития пищевой промышленности в России. Наш край в 1914-1922 гг. | | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 6.2, ПК 6.3 | |
| **Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы** | | **30** |  | |
| **Тема 2.1.**  **СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика** | **Основное содержание** | **6** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04  ОК 05, ОК 06 | |
| **Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг.**  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). | 2 |
| **Предпосылки и значение образования СССР.**  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 | 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Практическая работа №4 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.**  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. | 2 |
| **Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия.**  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. | 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Практическая работа №5 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 профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.  Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. 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 |
| Практическая работа №6 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.**  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. | 2 |
| **Международные отношения в 1920-1930-х гг.**  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 | 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Практическая работа №7 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. | 2 |
| **СССР накануне Великой Отечественной войны.**  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 | 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Практическая работа №8 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** | |  |  | |
| Как выжить в голод? Что готовили в 20-30 годы XX века. Наш край в 1920-1930-е гг. | | 2 | ОК 01, ОК 02,ОК 04, ОК 05, ОК 06  ПК 6.2, ПК 6.3 | |
| **Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы** | | **24** |  | |
| **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.**  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. | 2 |
| **Нацистский оккупационный режим.**  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 | 2 |
| **Практические занятия** | 4 |
| Практическая работа №9 Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.  Практическая работа №10 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** | **4** | 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" |  |
| 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Практическая работа №11 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 |
| Практическая работа №12 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 |
| Практическая работа №13 Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны.Дискуссия по методу дебатов | 2 |
| **Профессионально ориентированное содержание** | | | | |
| Особенности и новые направления пищевой промышленности в годы Великой Отечественной войны. Блокадный хлеб. Наш край в 1941-1945 гг. | | 2 | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 06,  ПК 6.3, ПК 6.4 | |
| **Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир** | | **30** |  | |
| **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.**  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. | 2 |
| **Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.**  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. | 2 |
| **Страны Латинской Америки во второй половине XX в.**  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) | 2 |
| **Практические занятия** | 4 |
| Практическая работа №14 Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.  Практическая работа №15 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** | **4** | 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 |  |
| 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Практическая работа №16 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.**  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. | 2 |
| **Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией.**  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 | 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Практическая работа №17 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 |
| Практическая работа №18 Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против» | 2 |
| **Профессионально ориентированное содержание** | | | | |
| Успехи пищевой промышленности в СССР. Советские ученые на службе Родине. Наш край в 1945-1991 гг. | | 2 | ОК 01, ОК 02,  ОК 05, ОК 06,  ПК 6.2, ПК 6.4 | |
| **Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации** | | **26** |  | |
| **Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)** | **Основное содержание** | **6** | ОК 01  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.**  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 |
| Практическая работа №19 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  ПК 3.3 |
| **Современный мир. Глобальные проблемы человечества.**  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. | 2 |
| **Внешняя политика США в конце XX - начале XXI в.**  Внешняя политика США в 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. | 2 |
| **Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI 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 | 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Практическая работа №20 «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.  Практическая работа №21 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.**  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. | 2 |
| **Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в.**  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 | 2 |
| **Практические занятия** | 4 |
| Практическая работа №22 Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.  Практическая работа №23 Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками | 2  2 |
| **Профессионально ориентированное содержание** | | | |
| Международное сотрудничество и противостояние. Американский фаст-фуд и русский обед. Достижения российских поваров-кондитеров на мировом уровне. Наш край в 1992-2022 гг. | | 2 | ОК 02,  ПК 6.2, ПК 6.4 |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | | **6** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 05,  ОК 06 |
| **Всего:** | | **136** | |

**Примерная тематика учебных проектов** **по истории России 1914 г. – нач. ХХI в.**

**Исследовательские проекты**

1. Фронтовые письма как исторический источник / Тема семьи в письмах с фронта / Фронтовые будни в письмах солдат (аналитический обзор по любой войне).
2. «Танковый король» И.М. Зальцман в документах, воспоминаниях и публикациях историков (биографическая справка).
3. Трудовой подвиг и повседневная жизнь наших земляков в годы Великой Отечественной войны на фотографиях местных газет (статья, фотоальбом).
4. «Особая папка» в партийном архиве о слухах и настроениях населения в военные годы (документальное исследование).
5. «Труд по законам военного времени» на примере Первой мировой войны/ Первой Гражданской войны/ Великой Отечественной войны (хрестоматия).
6. Политика советского государства по отношению к церкви и религии в СССР/ на Южном Урале в 1920-е – 30-е гг. (антология).
7. Цензура военного времени (археографическое исследование).
8. Масштабы политических репрессий в нашем крае в годы культа личности И.В. Сталина (научный доклад).
9. Миграционные процессы в годы Великой Отечественной войны и современная социально-демографического ситуация в нашем крае (статистическое исследование).
10. «Пришел солдат с фронта»: адаптация к мирной жизни (исторический очерк).
11. Особенности мемориализации истории нашего края (исследовательская работа)
12. Роль социальной фотографии в отражении трудового подвига наших земляков в годы Великой Отечественной войны (фотовыставка / фотоальбом)
13. Образ нэпмана на примере нашего края (исследовательская работа)
14. Отношение современников и потомков к событиям февраля 1917 г. (аналитический обзор).
15. Портрет … на фоне Февральской революции / Октябрьской революции (исследовательская работа)
16. Сравнительный анализ оценок событий Февральской революции / Октябрьской революции в нашем крае в советской и современной историографии (исследовательская работа)
17. Мифологизация истории Октябрьской революции в фильме С. Эйзенштейна «Октябрь» (исследовательская работа)
18. Роль В. Высоцкого в крушении СССР (исследовательская работа)
19. Экономическое освоение Сибири и Дальнего Востока: от столыпинской переселенческой политики до дальневосточного гектара (аналитический обзор).

**Поисково-информационные проекты**

1. Организаторы военного производства (наркомы, директора) (В. А. Малышев, И. М. Зальцман, Г. И. Носов, А. Н. Комаровский и др.) (стенд/видеоролик).
2. Награды тружеников тыла в Великой Отечественной войны по материалам нашего края («Доска почета»).
3. Музеи, посвященные истории Великой Отечественной войне(путеводитель/буклет/интернет-гид).
4. 9 мая 1945 года: каким этот день запомнили в нашем городе (интервью, радиопередача).
5. Памятники событиям и героям Великой Отечественной войны в стране / регионе / районе/ городе (буклет/ экскурсия/ фотовыставка).
6. Военнопленные германской армии в России и красноармейцы в германском плену в годы Великой Отечественной войны (сообщения).
7. Изменения в системе народного образования в военные годы на примере нашего края (справочная статья)
8. Монументальная пропаганда: от Екатерины Великой до крушения СССР (каталог выставки/ виртуальная выставка/ презентация/ видеоролик)
9. Боевой путь дивизии / полка / корпуса, формированного в нашем крае (анимированная карта).
10. Наши земляки – освободители Аушвица / Наши земляки – участники битвы за Москву / Ленинград / Киев и др. (статья в газету / сообщение).
11. Роль нашего региона в создании ядерного щита страны (презентация).
12. Особенности мемориализации истории нашего региона (туристический проспект / информационный стенд)
13. Эволюция жилищных условий советского человека. 1917-1991 гг. (выставка / буклет / видеоролик)
14. Первые лица государства / знаменитые люди в нашем городе (справочник / информационный стенд / буклет)
15. Герои и антигерои Великой российской революции в России и в нашем крае: мифы и факты (выставка / биографический словарь / информационный стенд)
16. Образ Г.К. Жукова в советской художественной фильмографии на примере творчества актера М.А. Ульянова (рецензия, аналитический обзор)
17. Россия, которую мы потеряли: русская научная (театральная/ музыкальная/ литературная) эмиграция в первой половине ХХ века (справочник/ портретная галерея)

**Творческие проекты**

1. «Тыл – фронту»: об изобретениях и деятельности ведущих инженеров и конструкторов военной техники (И.Я. Трашутин, Л.Н. Духов, Ж.Я. Котин, В.С. Ниценко и др.) (выставка моделей военной техники).
2. «Детство, опаленное войной» (фотовыставка).
3. Творчество деятелей культуры в годы Великой Отечественной войны в СССР / в нашем крае (афиша / рецензия).
4. «Горький вкус Победы»: послевоенное десятилетие в нашем городе / районе (эссе).
5. «Подвиг героев в памяти народной (по любой войне ХХ века)» (проект памятника, мемориальной доски / эскиз открытки, значка).
6. Советские города в свете эволюции городского транспорта. ХХ – начало ХХI века (выставка макетов транспорта)
7. Объекты индустриализации в нашем крае (интерактивная карта).
8. Война в рисунках / фотографиях (по любой войне ХХ века) (виртуальная выставка)
9. Роль политической карикатуры в формировании культа личности И.В. Сталина (сатирический журнал)
10. Промышленный дизайн в годы «оттепели» (рекламный буклет товаров народного потребления)

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**3.1. Для р**еализация программы дисциплины предусмотрен учебный кабинет истории.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);

- информационно-коммуникационные средства;

- экранно-звуковые пособия;

- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

- библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)). Библиотечный фонд кабинета дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования;

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

- компьютер;

- проектор BenQ;

- колонки активные;

- принтер;

- экран настенный.

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 Основные печатные издания**

1. Артемов В.В. История (для все специальностей СПО): учебник для учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6562-8

**3.2.2 Электронные издания**

1. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И. А. Тропов. - СПб.: Лань, 2022. - 472 с. [Электронный ресурс] - режим доступа: https://e.lanbook.com/book/308750

2. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/ (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

5. КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

6. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

7. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

8. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

10. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

11. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

12. Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

13. Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

* + 1. **Дополнительные источники**

1. Касьянов В.В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).

2. Оришев А.Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. Алятина, А.Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 c. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91875>

5. Беловинский, Л.В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).

6. Зуев, М.Н.  История России ХХ - начала ХХI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452675>

7. Крамаренко, Р.А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р.А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 c. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98675>

8. Кузнецов, И.Н. Отечественная история: учебник / И.Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Оришев, А.Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).

10. Пашенцев, Д.А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/961439 – Режим доступа: по подписке.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Контроль и оценка** результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Р 1, П-о/с  Р 2, П-о/с  Р 3, П-о/с  Р 4, П-о/с  Р 5, П-о/с | Диагностическая работа  Контрольная работа  Самооценка и взаимооценка  Презентация мини-проектов  Устный и письменный опрос  Результаты выполнения учебных заданий  Разработка маршрута образовательного путешествия  Практические работы  Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий) |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с  Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Р1, Тема 1.1,1.2,1,3 П-о/с  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 П-о/с  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3. П-о/с  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Р 1, П-о/с  Р 2, П-о/с  Р 3, П-о/с  Р 4, П-о/с  Р 5, П-о/с |
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |

**Дисциплина ООб.04 «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»**

**1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного предмета «Обществознание»**

* 1. **Место предмета в структуре образовательной программы** **СПО**

Общеобразовательный предмет «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

**1.2.1.** **Цель общеобразовательного предмета**

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 07, ОК 09. ПК 6.5.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие** | **Предметные[[1]](#footnote-1)** |
| 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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности;  - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни.  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 социальных объектов, явлений и процессов;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах;  - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных.  б) базовые исследовательские действия:  - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем;  - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания;  - осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;  - формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы социальных наук;  - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;  - выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения,  - находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт;  - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. | 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 | В области ценности научного познания:  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм  представления (в том числе полученной из интернет-источников), 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. | 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 правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  - осознание духовных ценностей российского народа;  - сформированность нравственного сознания, этического поведения;  - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;  - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;  - ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность;  - выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях;  - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;  - давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях;  - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение;  - оценивать приобретенный опыт;  - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.  б) самоконтроль:  - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;  - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  - самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе в межличностном взаимодействии и при принятии решений;  - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;  - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли;  - 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;  - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;  - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;  - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других 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, 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;  - 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;  - владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;  - 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 российских духовно-нравственных 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:  - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;  - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей иных культур, конфессий;  - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным  признакам;  - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении школы и детско-юношеских организаций;  - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;  - готовность к гуманитарной деятельности;  патриотического воспитания:  - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;  - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу; | 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; | - 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, включая социальные 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; языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  б) базовые исследовательские действия:  - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем;  - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания;  - осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации,  - преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;  - формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы социальных наук;  - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;  - выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения,  - находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт;  - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. | - 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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте | знать:  - виды, формы и методы мотивации персонала (работников);  - 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, масстер­классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;  - законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;  - современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения |

1. **Структура и содержание общеобразовательного предмета**

**2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

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

**2.2. Тематический план и содержание дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел 1. Человек в обществе*** | | **10** |  |
| ***Тема 1.1.***  ***Общество и общественные отношения. Развитие общества*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | ОК 01  ОК 05  ПК 6.5 |
| 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 | 2 |
| ***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 поваров и кондитеров. 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  ПК 6.5 |
| 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 профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности поваров и кондитеров.  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  ПК 6.5 |
| ***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  ***Профессионально ориентированное содержание***  Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности в сфере поварского и кондитерского дела. | 1  1 |
| ***Раздел 2. Духовная культура*** | | **8** | ОК 03  ОК 05  ОК 06  ПК 6.5 |
| ***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 | 1 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности поваров и кондитеров. |  |
| ***Тема 2.2.***  ***Наука и образование в современном мире*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | ОК 02  ОК 03  ЛР 12  ПК 6.5 |
| ***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 | 1 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Профессиональное образование в сфере общественного питания.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. | 2 |
| ***Тема 2.4.***  ***Искусство*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | ОК 01  ОК 05  ПК 6.5 |
| ***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 профессии/ специальности «Поварское и кондитерское дело» в искусстве |  |
| ***Раздел 3. Экономическая жизнь общества*** | | **16** |  |
| ***Тема 3.1.***  ***Экономика - основа жизнедеятельности общества*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | ОК 02  ОК 07  ПК 6.5 |
| 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 поварское и кондитерское дело. |  |
| ***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. 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 | 2 |
| ***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 | 1  1 |
| ***Тема 3.3.***  ***Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ПК 6.5 |
| 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 в сфере общественного питания. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки |  |
| ***Тема 3.4.***  ***Предприятие в экономике*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | ОК 01  ОК 03  ПК 6.5 |
| ***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 общественного питания. | 1 |
| 1 |
| ***Тема 3.5.***  ***Экономика и государство*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | ОК 01  ОК 09  ЛР 12 |
| 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 | 2 |
| ***Тема 3.6.***  ***Основные тенденции развития экономики России и международная экономика*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | ОК 06  ОК 09  ПК 6.5 |
| 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  ПК 6.5 |
| 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 | 1 |
| ***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 |
| ***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 |
| 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 | 2 |
| ***Тема 4.4.***  ***Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | ОК 04  ОК 05  ПК 6.5 |
| ***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. | 1 |
| ***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 | 2 |
| ***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 | 2 |
| ***Тема 5.2.***  ***Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | ОК 03  ОК 04  ПК 6.5 |
| 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 | 2 |
| **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*** | | **20** |  |
| ***Тема 6.1.***  ***Право в системе социальных норм*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | ОК 01  ОК 05  ОК 09  ПК 6.5 |
| 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 | 3 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** |  |
| Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности | 1 |
| ***Тема 6.2.***  ***Основы конституционного права Российской Федерации*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | ОК 02  ОК 06  ОК 07  ПК 6.5  ЛР 12 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| 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 | 1 |
| ***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  ПК 6.5 |
| 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 | 2 |
| ***В том числе практических занятий*** | 4 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** |  |
| Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в поварское и кондитерское дело. | 4 |
| ***Тема 6.4.***  ***Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | ОК 02  ОК 06  ОК 09 |
| 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 | 2 |
| ***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 | 2 |
| ***Тема 6.5.***  ***Основы процессуального права*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | ОК 02  ОК 05  ОК 09 |
| 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 | 2 |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | **2** |  |
| **Всего** | | **72** |  |

1. **Условия реализации программы общеобразовательного предмета «Обществознание»**

**3.1. Оснащение учебного кабинета**

Для освоения программы общеобразовательного учебного предмета «Обществознание» предусмотрен учебный кабинет, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);

информационно-коммуникационные средства;

экранно-звуковые пособия;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд кабинета;

рекомендованные мультимедийные пособия.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 Основные источники**

Обществознание: 10-й класс: базовый уровень: учебник / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.]; под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 5-е изд., перераб. - Москва: Просвещение, 2023. – 287с. — ISBN 978-5-09-104509-3

Обществознание: 11-й класс: базовый уровень: учебник / Л.Н. Боголюбов, И.И. Городецкая, А.Ю. Лазебникова [и др.]; под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 5-е изд., перераб. - Москва: Просвещение, 2023. – 288с. — ISBN 978-5-09-104510-9

Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 240 с.

Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 144 с.

**3.2.2. Дополнительная литература**

«Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)

Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)

Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)

Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. —№ 15. — Ст. 766. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. —2002.

Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.

Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012.

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)

Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022)

**3.2.3. Электронные ресурсы**

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: http://school-collection.edu.ru

Информационно-правовой портал «Гарант». URL: http://www.garant.ru.

Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: http://www.consultant.ru.

ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450724

Официальный сайт Президента РФ. URL: http://www.kremlin.ru.

Официальный сайт Правительства РФ. URL: http://www.government.ru

Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: http://duma.gov.ru

Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: http://council.gov.ru

Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: http://www.vsrf.ru.

Официальный сайт Правительства России. URL: http://www.government.ru

Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL:http://festival.1september.ru/

Министерство просвещения Российской Федерации. URL: https://edu.gov.ru

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: https://minobrnauki.gov.ru

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: https://obrnadzor.gov.ru

Официальный сайт Национальных проектов России. URL: https://национальныепроекты.рф

Федеральный портал «Российское образование». URL: https://www.edu.ru

Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: http://window.edu.ru

Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: https://vashifinancy.ru

Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: <https://fipi.ru>

1. **Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета**

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Содержание общеобразовательного предмета «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательного учебного предмета «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Оценивание образовательных результатов осуществляется в ходе изучения каждого раздела образовательной программы. Для организации и проведения оценочных процедур преподаватель использует как готовые средства оценивания, представленные в психолого-педагогической и методической литературе, так и самостоятельно разработанные инструментарии оценки.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся ведется в ходе текущей и промежуточной диагностики.

В текущей диагностике процедура оценивания организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;

- оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);

- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся предусмотрена возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Необходимо учитывать, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому целесообразно выдерживать соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры доводятся до обучающихся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку. Каждому параметру оценки соответствуют критерии оценки: за что выставляется та или иная оценка; в случае балльной оценки - то или иное количество баллов.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОК, ПК** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятия** |
| ***Раздел 1. Человек в обществе*** | | |
| ОК 01  ОК 05  ПК 6.5 | Тема 1.1.  Общество и общественные отношения. Развитие общества | *Познавательные задания*   * Вопросы проблемного характера * Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике * Проектные задания   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 02  ОК 04  ОК 05  ПК 6.5 | Тема 1.2.  Биосоциальная природа человека и его деятельность | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к документам, содержащим социальную информацию * Проектные задания   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 02  ОК 04  ОК 05  ПК 6.5 | Тема 1.3.  Познавательная деятельность человека. Научное познание | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к документам, содержащим социальную информацию * Познавательные задания   *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| **Раздел 2. Духовная культура** | | |
| ОК 03  ОК 05  ОК 06 | Тема 2.1.  Духовная культура личности и общества | *Познавательные задания*   * Вопросы проблемного характера * Задания к документам, содержащим социальную информацию   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 02  ОК 03  ПК 6.5 | Тема 2.2.  Наука и образование в современном мире | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к документам, содержащим социальную информацию * Проектные задания   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 05  ОК 06 | Тема 2.3.  Религия | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к документам, содержащим социальную информацию   *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 01  ОК 05  ПК 6.5 | Тема 2.4.  Искусство | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к документам, содержащим социальную информацию   *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| **Раздел 3. Экономическая жизнь общества** | | |
| ОК 02  ОК 07  ПК 6.5 | Тема 3.1.  Экономика - основа жизнедеятельности общества | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике   *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 01  ОК 03  ОК 09 | Тема 3.2.  Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к документам, содержащим социальную информацию   *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ПК 6.5 | Тема 3.3.  Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания- задачи * Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике * Проектные задания   *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 01  ОК 03  ПК 6.5 | Тема 3.4.  Предприятие в экономике | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания - задачи * Задания к документам, содержащим социальную информацию * Проектные задания   *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 01  ОК 09 | Тема 3.5.  Экономика и государство | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений о*бучающихся |
| ОК 06  ОК 09  ПК 6.5 | Тема 3.6.  Основные тенденции развития экономики России и международная экономика | *Познавательные задания*   * Вопросы проблемного характера * Работа с документами, содержащими социальную информацию   *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| **Раздел 4. Социальная сфера** | | |
| ОК 01  ОК 05  ПК 6.5 | Тема 4.1.  Социальная структура общества. Положение личности в обществе | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к документам, содержащим социальную информацию   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 05  ОК 06 | Тема 4.2.  Семья в современном мире | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к документам, содержащим социальную информацию   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 05  ОК 06 | Тема 4.3.  Этнические общности и нации | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к документам, содержащим социальную информацию   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 04  ОК 05  ПК 6.5 | Тема 4.4.  Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания- задачи * Проектные задания   *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| **Раздел 5. Политическая сфера** | | |
| ОК 05  ОК 06 | Тема 5.1.  Политика и власть. Политическая система | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к документам, содержащим социальную информацию   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 03  ОК 04  ПК 6.5 | Тема 5.2.  Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания- задачи * Задания к документам, содержащим социальную информацию   *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| **Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации** | | |
| ОК 01  ОК 05  ОК 09  ПК 6.5 | Тема 6.1.  Право в системе социальных норм | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания к документам, содержащим социальную информацию   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 02  ОК 06  ОК 07  ПК 6.5 | Тема 6.2.  Основы конституционного права Российской Федерации | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания- задачи   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 02  ОК 05  ОК 06  ПК 6.5 | Тема 6.3.  Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания- задачи   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 02  ОК 06  ОК 09 | Тема 6.4.  Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания- задачи   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 02  ОК 05  ОК 09 | Тема 6.5.  Отрасли процессуального права | *Устный опрос*  *Познавательные задания*   * Задания-задачи   *Тестирование*  *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся* |
| ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 06,  ОК 07, ОК 09 |  | *Выполнение заданий промежуточной аттестации* |

**ДИСЦИПЛИНА ООб.05 «ГЕОГРАФИЯ»**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «География»**

* 1. **Место предмета в структуре образовательной программы:**

|  |
| --- |
| Учебный предмет «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» |
|  |

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

**1.2.1 Цели дисциплины**

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества;

- воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества;

- формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;

- развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности;

- приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной  
на достижение целей устойчивого развития.

**1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО с учетом ФОП СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6,

| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты** | |
| --- | --- | --- |
| **Общие** | **Дисциплинарные** |
| 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 | ПРб 1. 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;  ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;  ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;  ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем |
| 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 | ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;  ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;  ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать 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 правовой и 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 | ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач |
| 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 | ПРб 4. 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 | ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;  ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | - 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 | ПРб 1. 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;  ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач |
| 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; | ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;  ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления |
| 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 | ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;  ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач |
| 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 | - понимание влияния производственных процессов на состояние природной среды,  - осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления;  - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;  - умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;  - расширение опыта деятельности экологической направленности | - выявлять и обозначать регионы с неблагоприятной экологической ситуацией;  - использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  - использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  - ориентироваться в основных направлениях международной торговли товарами и услугами;  - критически оценивать факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.  - оценивать хозяйство зарубежных стран, в том числе сельское хозяйство;  - знать 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 |
| 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 |
| ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

**2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем в часах\**** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | **72** |
| в т. ч.: | |
| **Основное содержание** | **54** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 28 |
| практические занятия | 28 |
| **\*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **16\*** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 8 |
| практические занятия | 8 |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |

**2.2. Тематический план и содержание предмета «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** | | | |
| **Раздел 1. География как наука** | | **2** |  |
| Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии.  Географические прогнозы.  Географическая культура | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 05  ОК 06  ОК 07 |
| Теоретическое обучение  1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований.  2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий | 2 |
| **Раздел 2. Природопользование и геоэкология** | | **12** |  |
| Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 05  ОК 06  ОК 07 |
| Теоретическое обучение  1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.  2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле | 2 |
| **Практическое занятие** | **2** |
| № 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации |
| Тема 2.2.  Проблемы взаимодействия человека и природы | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 05  ОК 06  ОК 07 |
| Теоретическое обучение  Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия | 2 |
| **Практическое занятие** | **2** |
| № 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования) |
| Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 05  ОК 06  ОК 07 |
| Теоретическое обучение  Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| № 3. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации.  № 4. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов |
| **Раздел 3. Современная политическая карта** | | **2** |  |
| Тема 3.1. Политическая география и геополитика.  Классификация и типология стран мира | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02  ОК 04  ОК 09 |
| Теоретическое обучение  1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.  2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство | 2 |
| **Раздел 4. Население мира** | | **12** |  |
| Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения.  Состав и структура населения | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 09 |
| Теоретическое обучение  1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения.  2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| № 5. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся).  №6.Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения |
| Тема 4.2.  Размещение населения.  Качество жизни населения | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 09 |
| Теоретическое обучение  1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально- экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.  2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| № 7. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.  № 8. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации |
| **Раздел 5. Мировое хозяйство** | | **18** |  |
| Тема 5.1.  Состав и структура мирового хозяйства.  Международное географическое разделение труда | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ПК 2.8  ПК 3.7  ПК 4.6  ПК 5.6 |
| Теоретическое обучение  Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства.  Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда | 2 |
| **Практическое занятие** | **2** |
| № 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран |
| Тема 5.2. Международная экономическая интеграция | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02  ОК 03, ОК 04  ПК 2.8, ПК 3.7  ПК 4.6, ПК 5.6 |
| Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике | 2 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | | |
| Тема 5.3.  География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира | **Содержание учебного материала** *(профессионально ориентированное)*\* | **12** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ПК 2.8  ПК 3.7  ПК 4.6  ПК 5.6 |
| Теоретическое обучение  Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика» | 6 |
| Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике |
| Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов |
| Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники.  Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду |
| Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду |
| Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм |
| **Практические занятия[[2]](#footnote-2)** | **6** |
| № 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире.  № 11. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира.  № 12. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли.  № 13. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия» |
| **Основное содержание** | | | |
| **Раздел 6. Регионы и страны мира** | | **20** |  |
| Тема 6.1.  Регионы мира. Зарубежная Европа | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01  ОК 02  ОК 03 |
| Теоретическое обучение  Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона | 2 |
| **Практическое занятие** | **2** |
| № 14. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору) |
| Тема 6.2. Зарубежная Азия | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Теоретическое обучение  Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности  экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии) | 2 | ОК 01  ОК 02  ОК 03 |
| **Практическое занятие** | **2** |
| № 15. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции |
| Тема 6.3.  Америка | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Теоретическое обучение  Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии) | 2 | ОК 01  ОК 02  ОК 03 |
| **Практическое занятие** | **2** |
| № 16. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт |
| Тема 6.4.  Африка.  Австралия и Океания | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Теоретическое обучение  Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно- ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии)  Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда | 2 | ОК 01  ОК 02  ОК 03 |
| **Практическое занятие** | **2** |
| № 17. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии |
| **Профессионально ориентированное содержание** | | | |
| Тема 6.5.  Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ПК 2.8  ПК 3.7  ПК 4.6  ПК 5.6 |
| Теоретическое обучение  Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России\* | 2 |
| **Практическое занятие** | **2** |
| № 18. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях\* |
| **Основное содержание** | | | |
| **Раздел 7. Глобальные проблемы человечества** | | **4** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07 |
| Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества | **Содержание учебного материала** | **4** |
| Теоретическое обучение  Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем | 2 |
| **Практическое занятие** | **2** |
| № 19. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении |
| **Промежуточная аттестация** | Дифференцированный зачет | **2** |  |
| **Всего** | | **72 часа** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Географии.

Эффективность преподавания курса географии зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

**Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, атласов, карта мира, контурных карт и др.);

- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);

- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК, в т.ч. и мультимедийные)). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам географического образования;

- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

- залы (библиотека, читальный зал с выходом в информационно-телекоммуникационную сеть Интернет).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1. Основные источники**

Баранчиков Е.В. География: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6499-7

Лукьянова, Н.С. География: учебник / Лукьянова Н.С. – Москва: КноРус, 2021. – 233 с. – ISBN 978-5-406-08203-4. – URL: https://book.ru/book/939363 – Текст: электронный.

**3.2.2. Дополнительные источники**

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2017.

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд. стер. — М., Издательский центр «Академия», 2020.

География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».

География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».

Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., «Просвещение», 2022.

Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., «Просвещение», 2022.

Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М. «Русское слово», 2021.

Кузнецов А.П., Ким Э.В. География (базовый уровень). 10—11 классы. Учебник — М., ДРОФА, корпорация «Российский учебник», 2019.

Максаковский В.П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., «Просвещение», 2018.

Новая географическая картина мира. Ч. 1: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 319 с.

Новая географическая картина мира. Ч. 2: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 287 с.

Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред. проф. образования. – 2 изд., стер. — М., Издательский центр «Академия», 2018.

Холина В.Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., ДРОФА, 2021.

Холина В.Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., ДРОФА, 2021.

**3.2.3. Интернет-ресурсы**

https://www.rgo.ru/ru - сайт Русского Географического общества

https://rosstat.gov.ru/ - Федеральная служба государственной статистики

www.school-collection.edu.ru - «Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»

https://nationalatlas.ru/ - Национальный Атлас России

http://www.krugosvet.ru/countries.htm - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам

http://www.sci.aha.ru/RUS/waa\_\_.htm - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)

http://unstats.un.org/unsd/ - Статистическая база данных ООН

http://priroda.ru/ - Национальный портал «Природа России»

http://www.ocean.ru/ - сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук

http://www.geo.historic.ru/ - Страны мира: географический справочник

http://kontur-map.ru/ - Контурные карты по географии и истории

.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общая/профессиональная компетенция** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Тема 1.1  Тема 2.1- 2.3  Тема 4.1, 4.2  Тема 5.1– 5.3  Тема 6.1- 6.5  Тема 7.1 | тестирование  кейс задания  географический диктант  устный опрос  фронтальный письменный опрос  эссе, доклады, рефераты  оценка составленных презентаций по темам раздела  оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт  контрольная работа  оценка самостоятельно выполненных заданий  дифференцированный зачет проводится в форме тестирования |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Тема 1.1  Тема 2.1-2.3  Тема 3.1  Тема 4.1, 4.2  Тема 5.1– 5.3  Тема 6.1- 6.5  Тема 7.1 |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Тема 1.1  Тема 2.1- 2.3  Тема 5.1– 5.3  Тема 6.1- 6.5  Тема 7.1 |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Тема 3.1  Тема 5.1– 5.3  Тема 7.1 |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Тема 1.1  Тема 2.1 - 2.3  Тема 7.1 |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Тема 1.1  Тема 2.1- 2.3  Тема 7.1 |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Тема 1.1  Тема 2.1 - 2.3  Тема 7.1 |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Тема 3.1  Тема 4.1, 4.2 |
| 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 | Тема 5.3 П\о с  Тема 6.5 П\о с | тестирование  кейс задания  географический диктант  устный опрос  фронтальный письменный опрос  эссе, доклады, рефераты  оценка составленных презентаций по темам раздела  оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт  контрольная работа  оценка самостоятельно выполненных заданий  дифференцированный зачет проводится в форме тестирования |
| 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 | Тема 5.3 П\о с  Тема 6.5 П\о с |
| 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 | Тема 5.3 П\о с  Тема 6.5 П\о с |
| ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Тема 5.3 П\о с  Тема 6.5 П\о с |

**ДИСЦИПЛИНЫ ООп 06 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА Иностранный язык**

**1.1 Место предмета в структуре образовательной программы:**

Учебный предмет Иностранный язык является обязательной частью общеобразовательного циклаобразовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения предмета:**

Содержание программы общеобразовательного предмета «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

* понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
* формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
* развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения предмета** | |
| **Общие** | **Предметные** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | *В части трудового воспитания:*   * сознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества; * проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление; проявляющий интерес к разным профессиям; * участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности.   *Владеть универсальными учебными познавательными действиями, включающими базовые логические и исследовательские действия*:   * анализировать, устанавливать аналогии между способами выражения мысли средствами иностранного и родного языков; * распознавать свойства и признаки языковых единиц и языковых явлений иностранного языка; сравнивать, классифицировать и обобщать их; * выявлять признаки и свойства языковых единиц и языковых явлений * иностранного языка (например, грамматических конструкций и их функций); * сравнивать разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке; * различать в иноязычном устном и письменном тексте - факт и мнение; * анализировать структурно и содержательно разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке с целью дальнейшего использования результатов анализа в собственных высказываниях; * проводить по предложенному плану небольшое исследование по установлению особенностей единиц изучаемого языка, языковых явлений (лексических, * грамматических), социокультурных явлений; * формулировать в устной или письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языковых явлений; осуществлять проверку гипотезы; * самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения за языковыми явлениями; * представлять результаты исследования в устной и письменной форме, в виде электронной презентации, схемы, таблицы, диаграммы и других на уроке или во внеурочной деятельности; * проводить небольшое исследование межкультурного характера по установлению соответствий и различий в культурных особенностях родной страны и страны изучаемого языка. | 1. *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 профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику.  *Говорение:* уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка.  2. *Создавать устные связные монологические высказывания* (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 17-18 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 17-18 фраз результаты выполненной проектной работы.  3. *Аудирование*: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 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.  4. *Смысловое чтение:* читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700-900 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;  5. *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, график, диаграмму и/или прочитанный/прослушанный текст объемом до 250 слов; комментировать информацию, высказывание, цитату, пословицу с выражением и аргументацией своего мнения;  6. *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;  7. *Знать и понимать основные значения 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;  8. *Владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи* не менее 1650 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;  9. *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;  10. *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;  11. *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;  12. *Уметь сравнивать*, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);  13. *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;  14. *Осуществлять межличностное и межкультурное общение* на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка. |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | *В области ценности научного познания:*   * выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке; * обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании; * имеющий. первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания.   *Владеть универсальными учебными познавательными действиями, включающими 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. | 1. *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;  2. *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;  3. *Уметь сравнивать*, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);  4. *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;   *Владеть универсальными коммуникативными действиями, включающими 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.  *Владеть универсальными учебными регулятивными действиями, включающими умения:*   * планировать организацию совместной работы, распределять задачи, определять свою роль и координировать свои действия с другими членами команды; * выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; * оказывать влияние на речевое поведение партнера (например, поощряя его продолжать поиск совместного решения поставленной задачи); * корректировать совместную деятельность с учетом возникших трудностей, новых данных или информации; * осуществлять взаимодействие в ситуациях общения, соблюдая этикетные нормы межкультурного общения. | 1. *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;  2. *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;  3. *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;  осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | * наличие мотивации к обучению и личностному развитию;   *В области ценности научного познания:*   * выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке; * обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании; * имеющий. первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания.   *Владеть универсальными учебными коммуникативными действиями, включающими умения*:   * 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. | 1. *Аудирование:* воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 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;  2. *Владеть навыками распознавания и употребления* в устной и письменной речи не менее 1650 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;  3. *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 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Знать лексический и грамматический минимум, необходимый для разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Знать лексический и грамматический минимум, необходимый для разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Знать лексический и грамматический минимум, необходимый для разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Знать лексический и грамматический минимум, необходимый для разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных в с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | Знать лексический и грамматический минимум, необходимый для разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**
   1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебного предмета** | **144** |
| в т.ч. |  |
| **1 Основное содержание** | **86** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 72 |
| контрольные работы | 14 |
| **2 Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **56** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 48 |
| контрольные работы | 8 |
| индивидуальный проект |  |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |

**2.2 Тематический план и содержание учебного предмета**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности**  **обучающихся** | | **Объём в часах** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Основное содержание** | | |  |  |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01,  ОК 02,  ОК 04 |
| 1 | Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося  - Лексико-грамматический тест  - Устное собеседование |
| **В том числе практических занятий** | | 2 |  |
|  | Практическое занятие № 1 **Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося** | 2 |  |
| **Раздел 1** | **Иностранный язык для общих целей** | | **84** |  |
| **Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи** | **Содержание учебного материала** | | **12** | ОК 01,  ОК 02,  ОК 04 |
| 1 | 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 |
| **В том числе практических занятий** | | **10** |
| 1 | Практическое занятие № 2 **Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке** | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 3 **Я и моя семья;** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 4 **Мои друзья, занятия**; | 2 |
| 4 | Практическое занятие № 5 **Внешность, личностные качества**; | 2 |
| 5 | Практическое занятие № 6 **Повседневная жизнь** | 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 |
| 1 | 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. |
| **В том числе практических занятий** | | 8 |
| 1 | Практическое занятие № 7 **Хобби, свободное время** | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 7 **Хобби, свободное время** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 8 **Организация досуга** | 2 |
| 4 | Практическое занятие № 8 **Организация досуга** | 2 |
| **Контрольная работа** | | 2 |
| **Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности** | **Содержание учебного материала** | | **12** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| 1 | 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 |
| **В том числе практических занятий** | | 10 |
| 1 | Практическое занятие № 9 **Особенности проживания в городе;** | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 9 **Инфраструктура.** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 10 **Как спросить и указать дорогу**; | 2 |
| 4 | Практическое занятие № 11 **Описание здания. Интерьер**; | 2 |
| 5 | Практическое занятие № 12 Описание **колледжа здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование. Описание кабинета иностранного языка** | 2 |
| **Контрольная работа** | | 2 |
| **Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания** | **Содержание учебного материала** | | **8** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| 1 | 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 |
| **В том числе практических занятий** | | 6 |
| 1 | Практическое занятие № 13 **Виды магазинов. Ассортимент товаров**. | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 14 **Совершение покупок в продуктовом магазине** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 15 **Совершение покупок в магазине одежды/обуви** | 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 |
| 1 | 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. |
| **В том числе практических занятий** | | **10** |
| 1 | Практическое занятие № 16 **Физическая культура и спорт**. | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 17 **Еда полезная и вредная.** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 18 **Заболевания и их лечение.** | 2 |
| 4 | Практическое занятие № 19 **Здоровый образ жизни** | 2 |
| 5 | Практическое занятие № 19 **Здоровый образ жизни** | 2 |
| **Контрольная работа** | | 2 |
| **Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха** | **Содержание учебного материала** | | **8** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| 1 | 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. |
| **В том числе практических занятий** | | 6 |
| 1 | Практическое занятие № 20 **Почему и как люди путешествуют** | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 21 **Путешествие на поезде** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 22 **Путешествие на самолете** | 2 |
| **Контрольная работа** | | 2 |
| **Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка** | **Содержание учебного материала** | | **10** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| 1 | 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). |
| **В том числе практических занятий** | | 10 |
| 1 | Практическое занятие № 23 **Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции** | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 24 **Великобритания (крупные города, достопримечательности).** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 24 **Великобритания (крупные города, достопримечательности).** | 2 |
| 4 | Практическое занятие № 25 **США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции)**. | 2 |
| 5 | Практическое занятие № 26 **США (крупные города, достопримечательности)** | 2 |
| **Контрольная работа** | | **-** |
| **Тема № 1.8 Россия** | **Содержание учебного материала** | | **12** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04 |
| 1 | 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 |
| **В том числе практических занятий** | | 10 |
| 1 | Практическое занятие № 27 **Географическое положение, климат, население.** | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 28 **Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 29 **Москва – столица России.** | 2 |
| 4 | Практическое занятие № 29 **Достопримечательности Москвы** | 2 |
| 5 | Практическое занятие № 30 **Традиции народов России** | 2 |
| **Контрольная работа** | | 2 |
| **Прикладной модуль** | | | | |
| **Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в специальности** | **Содержание учебного материала** | | **14** | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6 |
| 1 | Лексика:   * профессионально ориентированная лексика; * лексика делового общения.   Грамматика:   * герундий, инфинитив. * грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов |  |
| **В том числе практических занятий** | | 12 |
| 1 | Практическое занятие № 31 **Особенности подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 32 **Специфика работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 33 **Основные принципы деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** | 2 |
| 4 | Практическое занятие № 34 **Основные понятия специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** | 2 |
| 5 | Практическое занятие № 35 **Чемпионаты «Молодые профессионалы» (конкурсы профессионального мастерства)** | 2 |
| 6 | Практическое занятие № 36 **Устройство на работу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** | 2 |
| **Контрольная работа** | | 2 |
| **Тема 2.2 Искусство и культура** | **Содержание учебного материала** | | **10** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6 |
| 1 | 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 |  |
| **В том числе практических занятий** | | 10 |
| 1 | Практическое занятие № 37 **Культура. Искусство**. | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 38 **Живопись**. | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 39 **Архитектура**. | 2 |
| 4 | Практическое занятие № 40 **Музыка. Театр**. | 2 |
| 5 | Практическое занятие № **41 Музеи** | 2 |
| **Контрольная работа** | | - |
| **Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи** | **Содержание учебного материала** | | **12** | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6 |
| 1 | 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 |  |
| **В том числе практических занятий** | | 10 |
| 1 | Практическое занятие № 42 **Достижения науки (общественные науки)** | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 42 **Достижения науки (точные науки)** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 43 **Современные информационные технологии** | 2 |
| 4 | Практическое занятие № 44 **ИКТ в профессиональной деятельности (документационное обеспечение управления)** | 2 |
| 5 | Практическое занятие № 44 **ИКТ в профессиональной деятельности (архивоведение)** | 2 |
| **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** |  |
| 1 | Лексика:   * профессионально ориентированная лексика; * лексика делового общения.   Грамматика:   * грамматические конструкциитипичные для научно-популярного стиля. |  | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6 |
| **В том числе практических занятий** | | 6 |
| 1 | Практическое занятие № 45 **Известные ученые России и их открытия (общественные науки)** | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 45 **Известные ученые России и их открытия (точные науки)** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 46 **Известные ученые за рубежом и их открытия** | 2 |
| **Контрольная работа** | | 2 |
| **Тема 2.5 Деловое общение** | **Содержание учебного материала** | | **12** | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6 |
| 1 | Лексика:   * профессионально ориентированная лексика; * лексика делового общения.   Грамматика:  **грамматические конструкции типичные для делового стиля** |  |
| **В том числе практических занятий** | | **10** |
| 1 | Практическое занятие № 47 **Публичное выступление** | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 48 **Искусство эффективных презентаций** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 49 **Продвижение в СМИ (периодические издания)** | 2 |
| 4 | Практическое занятие № 49 **Продвижение в СМИ (ради, телевидение, кино, интернет)** | 2 |
| 5 | Практическое занятие № 50 **Работа в команде** | 2 |
| **Контрольная работа** | | 2 |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | | **2** |  |
| **Всего:** | | | **144** |  |

**3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**3.1** Для реализации программы учебного предмета предусмотрены

кабинеты иностранного языка, оснащенные:

|  |
| --- |
| Компьютер;  Телевизор;  Стол преподавателя;  Кресло преподавателя;  Столы и стулья ученические; |

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 Основные печатные издания**

1. **Planet** of English: учебник английского языка для для учреждений СПО /[Г.Т. Безкоровайная, И.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик].-4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 256 с. : ил. ISBN 978-5-4468-4305-3
2. **Planet** of English, Social & Financial Services Practice Book = Анлгийский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учеб. пособие/ Г.В. Лаврик. – 4-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2016.- 96 с. : ил. ISBN 978-5-4468-3668-0
3. Малецкая О. П., Селевина И. М. Английский язык, - коллекция "Языкознание и литературоведение — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ, 2023

**3.2.2 Основные электронные издания**

1. Система федеральных образовательных порталов Информационно-коммуникационные технологии в образовании. [Электронный ресурс] – режим доступа: http://window.edu.ru/resource/832/7832

**4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Контроль и оценка** раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 | Заполнение формы-резюме,  Письма  Презентация,  Постер,  Ролевые игры  Заметки  Тесты  Устный опрос.  Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  ОК 09. Пользоваться профессиональ-ной документацией на государствен-ном и иностранном языках  ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 п-о/с[[3]](#footnote-3) | Тесты  Проект.  Ролевые игры  Круглый стол-дебаты “Доклад с презентацией  Видеозапись выступления  QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram?  Разработка плана продвижения колледжа  Выполнение заданий на дифференцированном зачете |

**ДИСЦИПЛИНА ООб.07 «МАТЕМАТИКА»**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА ООб.07 Математика**

**1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Общеобразовательный предмет «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения предмета:**

**1.2.1 Цель дисциплины:**

Содержание программы общеобразовательного предмета «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО

**1.2.2. Планируемые результаты** **освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО …..**

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Планируемые результаты обучения** | |
| **Общие** | **Предметные** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - сознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества;  - проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление;  - проявляющий интерес к разным профессиям;  - участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) 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).  б) 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. | - 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;  - умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций;  - строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение;  - решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;  - 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; 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: 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 |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области ценности научного познания:  - выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке;  - обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании;  - имеющий первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа 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. | - 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 правовой и 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:  - 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 не достижения результатов деятельности. | - 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:  - 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.  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:  - способный воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей;  - проявляющий интерес и уважение к отечественной и мировой художественной культуре;  - проявляющий стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве.  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 российских духовно-нравственных 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 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: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;*  - \**уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;*  - \**уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки* |
| 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 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 | - 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: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов;  - 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; |
| 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 | - 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем в часах*** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | ***232*** |
| **в т.ч.** |  |
| **Основное содержание** | ***194*** |
| в т. Ч.: | | |
| теоретическое обучение | 132 |
| практические занятия | 48 |
| контрольные работы | 14 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **32** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 32 |
| **Индивидуальный проект *(да/нет*)\*\*** |  |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | **6** |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Раздел 1. Повторение курса математики основной школы** | | **18** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 3.7 |
| Тема 1.1  Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления | Содержание учебного материала | **4** |
| 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 | 2 |
| Практическое занятие. Упрощение выражений, выполняя действия со степенями и используя формулы сокращенного умножения. | 2 |
| Тема 1.2  Процентные вычисления. Уравнения и неравенства | Содержание учебного материала | **4** |
| Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства |  |
| Комбинированное занятие | 2 |
| Практическое занятие. Решение уравнений и неравенств. | 2 |
| Тема 1.3.  Процентные вычисления в профессиональных задачах | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | **4** |
| Практическое занятие. Простые и сложные проценты. | 2 |
| Практическое занятие. Процентные вычисления в профессиональных задачах | 2 |
| Тема 1.4  Решение задач. Входной контроль | Содержание учебного материала | **6** |
| Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Контрольная работа. Входной контроль. | 2 |
| **Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве** | | **30** | ОК 01,  ОК 03,  ОК 04,  ОК 07  ПК 5.5 |
| Тема 2.1.  Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей | Содержание учебного материала | **4** |
| 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 | **6** |
| 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 | 4 |
| Практическое занятие. Решение задач на построение сечений. | 2 |
| Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей | Содержание учебного материала | **4** |
| Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости |  |
| Комбинированное занятие. | 2 |
| Практическое занятие. Решение задач на перпендикулярность прямой и плоскости. | 2 |
| Тема 2.4.  Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах | Содержание учебного материала | **4** |
| Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве |  |
| Комбинированное занятие | 2 |
| Практическое занятие. Решение задач на применение теоремы о трёх перпендикулярах и на построение углов в пространстве | 2 |
| Тема 2.5.  Координаты и векторы в пространстве | Содержание учебного материала | **4** |
| Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах |  |
| Комбинированное занятие | 2 |
| Практическое занятие. Выполнение действий над векторами в пространстве. | 2 |
| Тема 2.6.  Прямые и плоскости в практических задачах | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | **6** |
| 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. Решение задач на расположение прямых и плоскостей в окружающем мире. | 2 |
| Практическое занятие. Решение задач на расположение прямых и плоскостей в профессиональной деятельности. | 2 |
| Практическое занятие. Решение практико-ориентированных задач. | 2 |
| Тема 2.7  Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве | Содержание учебного материала | **2** |
| 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 | **4** |
| Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества | Содержание учебного материала | **4** |
| 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 | **6** |
| 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 | 4 |
| Практическое занятие. Преобразование графиков тригонометрических функций | 2 |
| Тема 3.4  Обратные тригонометрические функции | Содержание учебного материала | **4** |
| Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики. |  |
| Комбинированное занятие | 2 |
| Практическое занятие. Построение графиков обратных тригонометрических функций. | 2 |
| Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства | Содержание учебного материала | **6** |
| 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 | 2 |
| Практическое занятие. Решение тригонометрических уравнений основных типов. | 2 |
| Практическое занятие. Решение тригонометрических неравенств | 2 |
| Тема 3.6  Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции | Содержание учебного материала | **2** |
| 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  ПК 5.5 |
| Тема 4.1  Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования | Содержание учебного материала | **8** |
| Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Практическое занятие. Нахождение производной используя формулы и правила дифференцирования. | 2 |
| Тема 4.2  Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов | Содержание учебного материала | **8** |
| Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Практическое занятие. Решение неравенств методом интервалов. | 2 |
| Тема 4.3  Геометрический и физический смысл производной | Содержание учебного материала | **4** |
| 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 | 2 |
| Практическое занятие. Составление уравнения касательной к графику функции. | 2 |
| Тема 4.4  Монотонность функции. Точки экстремума | Содержание учебного материала | **4** |
| 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 | 2 |
| Практическое занятие. Исследование функции и построение ее графика с помощью производной. | 2 |
| Тема 4.5  Исследование функций и построение графиков | Содержание учебного материала | **6** |
| Исследование функции на монотонность и построение графиков |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Практическое занятие. Исследование функции на монотонность и построение графиков | 2 |
| Тема 4.6  Наибольшее и наименьшее значения функции | Содержание учебного материала | **4** |
| Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа |  |
| Комбинированное занятие | 2 |
| Практическое занятие. Построение графиков функций. | 2 |
| Тема 4.7  Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | **6** |
| Наименьшее и наибольшее значение функции |  |
| Практическое занятие. Наименьшее и наибольшее значение функции | 2 |
| Практическое занятие. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах. | 4 |
| Тема 4.8  Первообразная функции. Правила нахождения первообразных | Содержание учебного материала | **4** |
| 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 | 2 |
| Практическое занятие. Вычисление первообразной. | 2 |
| Тема 4.9  Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница | Содержание учебного материала | **4** |
| 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 | 2 |
| Практическое занятие. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей. | 2 |
| Тема 4.10  Решение задач. Производная и первообразная функции. | Содержание учебного материала | **2** |
| 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  ПК 5.5 |
| Тема 5.1  Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения | Содержание учебного материала | **8** |
| Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида |  |
| Комбинированное занятие. | 6 |
| Практическое занятие. Построение сечений многогранников. | 2 |
| Тема 5.2  Правильные многогранники в жизни | Содержание учебного материала | **4** |
| 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)*** | **4** |
| 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. Цилиндр, конус и шар | 2 |
| Практическое занятие. Развёртка цилиндра и конуса. Создание творческих работ профессиональной направленности. | 2 |
| Тема 5.4  Объемы и площади поверхностей тел | Содержание учебного материала | **8** |
| Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Практическое занятие. Вычисление объемов и площади поверхностей тел. | 2 |
| Тема 5.5  Примеры симметрий в профессии | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | **4** |
| Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).  Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии |  |
| Практическое занятие. Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). | 2 |
| Практическое занятие. Примеры симметрий в профессии | 2 |
| Тема 5.6  Решение задач. Многогранники и тела вращения | Содержание учебного материала | **6** |
| Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Контрольная работа | 2 |
| **Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции** | | **38** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07  ПК 3.7 |
| Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями  n-ой степени | Содержание учебного материала | **4** |
| 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 | **6** |
| Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Практическое занятие. Построение графика степенной функции. | 2 |
| Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений | Содержание учебного материала | **4** |
| Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 6.4  Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства | Содержание учебного материала | **6** |
| 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 | 4 |
| Практическое занятие. Решение показательных уравнений и неравенств. | 2 |
| Тема 6.5  Логарифм числа. Свойства логарифмов | Содержание учебного материала | **6** |
| Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства | Содержание учебного материала | **6** |
| 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 | 6 |
| Тема 6.7  Логарифмы в природе и технике | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | **4** |
| Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства |  |
| Практическое занятие. Применение логарифма. Математические свойства логарифмической спирали. | 2 |
| Практическое занятие. Логарифмы в природе и технике. | 2 |
| Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции | Содержание учебного материала | **2** |
| Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений |  |
| Комбинированное занятие |  |
| Контрольная работа | 2 |
| **Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики** | | **30** | ОК 02,  ОК 03,  ОК 05  ПК 3.7 |
| Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей | Содержание учебного материала | **6** |
| Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | **8** |
| Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события |  |
| Практическое занятие. Относительная частота события, свойство ее устойчивости. | 2 |
| Практическое занятие. Статистическое определение вероятности. | 2 |
| Практическое занятие. Оценка вероятности события | 2 |
| Практическое занятие. Решение задач определения вероятности в профессиональных задачах. | 2 |
| Тема 7.3  Дискретная случайная величина, закон ее распределения | Содержание учебного материала | **8** |
| Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики |  |
| Комбинированное занятие | 8 |
| Тема 7.4  Задачи математической статистики. | Содержание учебного материала | **6** |
| 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. | **2** |
| Контрольная работа | 2 |
| **Промежуточная аттестация (Экзамен)** | | **6** |  |
| **Всего:** |  | **232** |  |

!

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен**

учебный кабинет математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий;

- комплект электронных видеоматериалов;

- задания для контрольных работ;

- профессионально ориентированные задания;

- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- проектор с экраном.

**3.2 . Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1. Основные печатные издания**

Алимов, Ш. А. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа: учебник / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ткачева и др. — 11-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 463 с.

**3.2.2. Основные печатные издания**

Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 класс.: базовый и углубленный уровни: учебник Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ткачева и другие. – 11-е изд.стер. Москва: Просвещение, 2023.

Геометрия: учеб. для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений /. Погорелов А.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 – 7-е изд. – М: Просвещение, 2019. – 175 с.

**3.2.3 Основные электронные издания**

Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: https://online-olympiad.ru / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru (дата обращения: 08.07.2022). - Текст: электронный.

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.

Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

Открытый колледж. Математика. - URL: https://mathematics.ru / (дата обращения: 08.06.2022). - Текст: электронный.

Повторим математику. - URL: http://www.mathteachers.narod.ru / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

Справочник по математике для школьников. - URL: https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

Средняя математическая интернет школа. - URL: http://www.bymath.net/ (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru / (дата обращения: 01.07.2022). - Текст: электронный

**4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общая/профессиональная компетенция** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятия** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/c[[4]](#footnote-4), 1.4.  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/c, 4.8, 4.9, 4.10  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/c, 6.8 | Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Контрольная работа  Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/c, 1.4.  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/c, 6.8  Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/c, 7.3, 7.4 | Устный опрос  Математический диктант  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Контрольная работа  Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессио-нальной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/c, 1.4.  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/c, 4.8, 4.9, 4.10  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/c, 6.8  Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/c, 7.3, 7.4 | Устный опрос  Математический диктант  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита творческих работ  Контрольная работа  Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/c, 1.4.  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/c, 4.8, 4.9, 4.10  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 | Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Контрольная работа  Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуника-цию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/c, 1.4.  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/c, 6.8  Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/c, 7.3, 7.4 | Устный опрос  Математический диктант  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Контрольная работа  Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнацио-нальных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупцион-ного поведения | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/c, 1.4.  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/c, 4.8, 4.9, 4.10  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 | Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Контрольная работа  Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/c, 4.8, 4.9, 4.10  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/c, 6.8 | Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Контрольная работа  Выполнение заданий на экзамене |
| 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 | Р.1, Тема 1.1,  Р.7, тема 7.4, 7.5 | Устный опрос  Представление результатов практических работ |
| 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 | Р.2, Тема 2.6,  Р 4, Тема 4.3  Р 5, Тема 5.3 | Представление результатов практической работы  Представление результатов творческой работы  Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа |

**ДИСЦИПЛИНА ООп.08 «ИНФОРМАТИКА»**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА «ООп.08 ИНФОРМАТИКА»**

**1.1 Место предмета в структуре образовательной программы:**

Общеобразовательный предмет ООп.08 «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения предмета:**

**1.2.1. Цели предмета**

Содержание программы общеобразовательного предмета «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

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

- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;

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

- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

**1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ПК 6.3, ПК 6.4.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения предмета | |
| Общие | Предметные |
| **ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **В части трудового воспитания:**  - сознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества;  - проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление;  - проявляющий интерес к разным профессиям;  - участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности.  **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  **а) 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).  **б) 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. | - 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:**  - выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке;  - обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании;  - имеющий. первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания.  **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  **в) работа 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. | - 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 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | - формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение;  - систематизировать и структурировать информацию, представлять ее в различных формах; | - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов;  - 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  - выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  - контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов. |
| **ПК 6.4** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | - самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений, прогнозировать возможное их развитие в новых условиях.  - использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов, 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;  - 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  - организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;  - планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля). |

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА ООп.08 «ИНФОРМАТИКА»**

* 1. **Объем общеобразовательного предмета и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах\*** |
| **Объем образовательной программы предмета** | **144** |
| **Основное содержание** | **70** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 16 |
| практические занятия | 54 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладных модулей)** | **72** |
| **Модуль 1. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда\*** | **36** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 6 |
| практические занятия | 30 |
| **Модуль 2. Введение в создание графических изображений с помощью GIMP\*** | **36** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 14 |
| практические занятия | 22 |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |
| **ИТОГО** | **144** |

* 1. **Тематический план и содержание ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА ООп.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** | | **70** |  |
| **Раздел 1.** | **Информация и информационная деятельность человека** | **22** |  |
| **Тема 1.1. Информация и информационные процессы** | Основное содержание | **2** | ОК 02 |
| **Информация и информационные процессы**. 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 | **2** | 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 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №1.** Определение объема и количества информации. |
| **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 |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №2.** Представление и кодирование информации.  **Практическая работа №3.** Перевод чисел в позиционных системах счисления. |
| **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 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №4.** Операции над множествами. Правила преобразования логических выражений. |
| **Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет** | Основное содержание | **2** | ОК 01  ОК 02 |
| **Компьютерные сети.** 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 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №5.** Службы и сервисы Интернета. |
| **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 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №6.** Организация личного информационного пространства. |
| **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) |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №7.** Редактирование и форматирование текстовых документов.  **Практическая работа №8.** Оформление документа содержащего различные объекты. |
| **Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов** | Основное содержание | **4** | ОК 02 |
| Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны. |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №9.** Создание текстовых документов на основе шаблонов.  **Практическая работа №10.** Создание комплексных текстовых документов. |
| **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) |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №11.** Основные приемы работы в графическом редакторе**.**  **Практическая работа №12.** Местная коррекция и ретушь изображения |
| **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) |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №13.** Упорядочивание и объединение объектов.  **Практическая работа №14.** Комплексное использование возможностей графического редактора. |
| **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 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа№15.** Разработка презентации по профессии. |
| **Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде** | Основное содержание | **2** | ОК 02 |
| Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №16.** Интерактивное представление информации |
| **Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации** | Основное содержание | **2** | ОК 02 |
| Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №17.** Оформление гипертекстовой страницы. |
| **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 |
| **Списки, графы, деревья.** 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) |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №18.** Моделирование на графах |
| **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 |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №19.** Основные алгоритмические структуры.  **Практическая работа №20.**  Запись алгоритмов на языке программирования. |
| **Тема 3.5.**  **Анализ алгоритмов в профессиональной области** | Основное содержание | **4** | ОК 02 |
| **Структурированные типы данных. Массивы.** Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов |
| Теоретическое обучение | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №21.** Задачи поиска элемента с заданными свойствами. |
| **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 |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №22.** Создание, редактирование и модификация таблиц и форм.  **Практическая работа №23.** Работа с данными с использованием запросов и отчетов. |
| **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 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №24.** Обработка информации в электронных таблицах. |
| **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 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №25.**  Использование формул и функций в электронных таблицах. |
| **Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах** | Основное содержание | **2** | ОК 02 |
| Визуализация данных в электронных таблицах |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №26.** Визуализация данных в электронных таблицах. |
| **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) |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №27.** Моделирование в электронных таблицах. |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | **72** |  |
| **Прикладной модуль 1** | **Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда** | **36** |  |
| **Тема 1.1. Конструктор Тильда** | Содержание | **4** | ОК 02  ПК 6.4 |
| **Конструктор Тильда.** Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода |
| Теоретическое обучение. | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №28.** Работа с блоками. |
| **Тема 1.2 Создание сайта** | Основное содержание | **4** | ОК 02  ПК 6.4 |
| **Инструментальные средства создания сайта.** Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок. |
| Теоретическое обучение | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №29.** Создание учебного сайта-визитки |
| **Тема 1.3. Создание различных видов страниц** | Содержание | **4** | ОК 02  ПК 6.4 |
| Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки) |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №30.** Действия со страницей: создание, дублирование, передача. |
| **Практическое занятие №31.** Работа с отдельными страницами |
| **Тема 1.4. Стандартные блоки** | Содержание | **4** | ОК 02  ПК 6.4 |
| Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную тему |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №32-№33.** Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную тему. |
| **Тема 1.5. Панель навигации** | Содержание | **4** | ОК 02  ПК 6.4 |
| Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы). Работа с текстом, изображениями и видео |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №34.** Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).  **Практическая работа №35.** Работа с текстом, изображениями и видео. |
| **Тема 1.6. Настройка главной страницы** | Содержание | **6** | ОК 02  ПК 6.3 |
| **Этапы создания главной страницы.** Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS. |
| Теоретическое обучение | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №36.** Создание и редактирование главной страницы.  **Практическая работа №37.** Действия со страницей, публикация страницы. |
| **Тема 1.7. Проектная работа с использование конструктора Тильда** | Содержание | **10** | ОК 02  ПК 6.4 |
| Проектная работа «Создание интернет-магазина» |
| **В том числе практических занятий** | 10 |
| **Практическая работа №38-42.** Проектная работа «Создание интернет-магазина». |
| **Прикладной модуль 2** | **Введение в создание графических изображений с помощью GIMP** | **36** |  |
| **Тема 2.1. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация** | Содержание | **2** | ОК 02  ПК 6.3 |
| **Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация**. 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 2.2. GIMP как проект GNU. Установка GIMP** | Содержание | **2** | ОК 02  ПК 6.3 |
| **Основные возможности редактора GIMP.** GIMP как программа для различных операционных систем. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения. Установка на различные платформы |
| Теоретическое обучение | 2 |
| **Тема 2.3. Интерфейс GIMP. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. Слои** | Содержание | **4** | ОК 02  ПК 6.3 |
| **Основные приемы использования GIMP.** Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим. Управление диалогами. Окно слоёв изображения |
| Теоретическое обучение | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №43.** Создание многослойного изображения. |
| **Тема 2.4. Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования** | Содержание | **4** | ОК 02  ПК 6.3 |
| **Инструменты преобразования и кадрирование изображения**. 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 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №44.** Комбинирование рисунков из разных изображений. |
| **Тема 2.5. Заливка, фильтры и инструменты рисования** | Содержание | **4** | ОК 02  ПК 6.3 |
| Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №45.** Использование заливки.  **Практическая работа №46.** Применение фильтров. |
| **Тема 2.6. Выделение. Контуры. Комбинирование изображений** | Содержание | **6** | ОК 02  ПК 6.3 |
| **Выделение, перемещение и обрезка изображений.** Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе изображения. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений |
| Теоретическое обучение | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №47.** Использование выделений для работы с отдельными объектами.  **Практическая работа №48.** Создание коллажей путём соединения нескольких изображений. |
| **Тема 2.7. Быстрая маска и преобразование цвета** | Содержание | **2** | ОК 02  ПК 6.3 |
| Графические отображение области выделения. Преобразование цвета в изображении с помощью применения маски |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №49.** Применение быстрой маски, преобразование цвета |
| **Тема 2.8. Создание градиентов** | Содержание | **4** | ОК 02  ПК 6.3 |
| **Понятие градиента.** Плавные переходы от одних цветов к другим |
| Теоретическое обучение | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №50.** Применение инструмента градиент. |
| **Тема 2.9. Создание анимированного изображения в формате GIF** | Содержание | **4** | ОК 02  ПК 6.4 |
| **Использование анимации для наглядного представления процессов.** Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами. Формат GIF. Ограничения GIF. Создание изображения в формате GIF c помощью GIMP |
| Теоретическое обучение | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| **Практическая работа №51.** Создание изображения в формате GIF |
| **Тема 2.10. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»** | Содержание | **4** | ОК 02  ПК 6.4 |
| Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта» |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| **Практическая работа №52-53.** Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта» |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | **2** |  |
| **Всего** | | **144** |  |

**3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА ООп.08 «ИНФОРМАТИКА»**

**3.1 Для реализации программы общеобразовательного предмета предусмотрены следующие специальные помещения**

Кабинет «Информатика. Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оснащенный оборудованием:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* маркерная доска;
* учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

* компьютеры по количеству обучающихся;
* локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
* лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
* лицензионное антивирусное программное обеспечение;
* лицензионное специализированное программное обеспечение;
* мультимедиапроектор.

**3.2**  **Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**3.2.1 Основные печатные издания**

Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / В.О. Оганесян. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. – ISBN 978-5-4468-6134-7

Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 416с. – ISBN 978-5-4468-6594-9

Михеева Е.В. Практику по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. – ISBN 978-5-4468-7880-2**3.3.2 Основные электронные издания**

[Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)](https://resh.edu.ru/subject/19/10/)

[Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)](https://resh.edu.ru/subject/19/11/)

[3D моделирование для каждого](https://resh.edu.ru/summer-education) - [Российская электронная школа (resh.edu.ru)](https://resh.edu.ru/summer-education)

[Я класс](https://www.yaklass.ru/?%08)

[Урок цифры](https://xn--h1adlhdnlo2c.xn--p1ai/)

[Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - ЯндексРепетитор](https://yandex.ru/tutor/subject/?subject_id=6)

[Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор](https://yandex.ru/tutor/uroki/klass-10/informatika/)

[Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор](https://yandex.ru/tutor/uroki/klass-11/informatika/)

[Анализ данных - Яндекс Практикум](https://practicum.yandex.ru/catalog/data-analysis/start/free/)

[Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса](https://academy.yandex.ru/intensive)

[Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов](https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/219&5&11)

[Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов](https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/220&5&12)

[Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус](https://edu.sirius.online/#/course/967)

[Введение в машинное обучение - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус](https://edu.sirius.online/#/course/1038)

[Знакомство с искусственным интеллектом - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус](https://edu.sirius.online/#/course/1000)

**3.3.3 Дополнительные источники**

Гаврилов, М.В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М.В. Гаврилов, В.А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1

Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 126 с

Боресков, А.В. Компьютерная графика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.В. Боресков, Е.В. Шикин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11630-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476345 .

Босова, Л.Л. Информатика: 10-й класс: базовый уровень: учебник / Л Л. Босова, А.Ю. Босова. — 6-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 288 с.

Босова, Л.Л. Информатика: 11-й класс: базовый уровень : учебник / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. — 5-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 256 с.

Жексенаев А.Г. Основы работы в растровом редакторе GIMP (ПО для обработки и редактирования растровой графики): Учебное пособие. — Москва: 2020. — 80 с.

Молочков В. Создание сайтов на на Tilda. Самоучитель. — СПб.: БХВ, 2022. — 347 с.

Цветкова М.С, Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. - М.: 2022.

Цветкова М.С, Хлобыстова И.Ю. Информатика: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 336 с.

**4 Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета ООп.08 «ИНФОРМАТИКА»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОК, ПК** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
| ОК 01 | Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5 | Тестирование |
| ОК 02 | Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2  Тема 1.6 Тема 1.9 |
| ОК 01 | Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4 | Выполнение практических заданий |
| ОК 02 | Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1  Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6  Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8  Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8  Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13 |
| ОК 02, ПК 6.3, ПК.6.4 | Прикладные модули 1, 2 | Проектная работа |
| ОК 01, ОК 02, ПК 6.3, ПК.6.4 | Все модули | Выполнение заданий дифференцированного зачета |

**ДИСЦИПЛИНА ООб.09 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1 Место предмета в структуре образовательной программы:**

Учебный предмет «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного циклаобразовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения предмета:**

Содержание программы общеобразовательного предмета «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- развитие у обучающихся двигательных навыков,

- совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности,

- гармоничное физическое развитие,

- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста на основе национально-культурных ценностей и традиций,

- формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

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

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 08

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование ОК,ПК,ЛР** | **Планируемые результаты освоения предмета** | |
| **Общие** | **Предметные** |
| 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 | ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;  ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;  ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; |
| 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 | ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;  ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере |
| 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;  Овладения универсальными регулятивными действиями:  - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;  - давать оценку новым ситуациям;  - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;  - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;  - оценивать приобретённый опыт;  - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний;  - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; | ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);  ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;  ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;  ПРб 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;  ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;  ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | - 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;  - освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности  - освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготов-ку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрика-тов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | **72** |
| **в т. ч.** |  |
| **Основное содержание** | **52** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 2 |
| практические занятия | 50 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **18** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 2 |
| практические занятия | 16 |
| **Промежуточная аттестация**  **(дифференцированный зачет)** | **2** |

**2.2 Тематический план и содержание учебного предмета**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека** | | | **4** |  |
| **Основное содержание** | | | **2** |  |
| **Тема 1.1.**  Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01,  ОК 04,  ОК 08 |
| Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации | |
| Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне». Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО | |
| Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания | |
| Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание | |
| Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся.  Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека | |
| Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. Представления о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья *(дыхательная гимнастика, антистрессовая гимнастика, глазодвигательная гимнастика, суставная гимнастика, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.*) | |
| Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность | |
| Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой | |
| 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. | |
| Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой. Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий, цель и задачи контроля, способы организации и проведения измерительных процедур. Дневник самоконтроля | |
| **\*Профессионально ориентированное содержание** | | | **2** |  |
| **Тема 1.2.**  Профессионально- прикладная физическая подготовка | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01,  ОК 04,  ОК 08  ПК 1.1, ПК 1.2  ПК 2.1, ПК 2.2  ПК 3.1, ПК 3.2  ПК 4.1, ПК 4.2  ПК 5.1, ПК 5.2  ПК 6.5 |
| Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики | |
| Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель, задачи, содержательное наполнение | |
| Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств | |
| **Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности** | | | **66** |  |
| **\*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,  ПК 1.1, ПК 1.2  ПК 2.1, ПК 2.2  ПК 3.1, ПК 3.2  ПК 4.1, ПК 4.2  ПК 5.1, ПК 5.2  ПК 6.5 |
| **Практические занятия** | |
| Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения | |
| 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,  ПК 1.1, ПК 1.2  ПК 2.1, ПК 2.2  ПК 3.1, ПК 3.2  ПК 4.1, ПК 4.2  ПК 5.1, ПК 5.2  ПК 6.5 |
| **Практические занятия** | |
| 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,  ОК 08,  ПК 1.1, ПК 1.2  ПК 2.1, ПК 2.2  ПК 3.1, ПК 3.2  ПК 4.1, ПК 4.2  ПК 5.1, ПК 5.2  ПК 6.5 |
| **Практические занятия** | |
| 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,  ПК 1.1, ПК 1.2  ПК 2.1, ПК 2.2  ПК 3.1, ПК 3.2  ПК 4.1, ПК 4.2  ПК 5.1, ПК 5.2  ПК 6.5 |
| **Практические занятия** | |
| Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности | |
| 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,  ПК 1.1, ПК 1.2  ПК 2.1, ПК 2.2  ПК 3.1, ПК 3.2  ПК 4.1, ПК 4.2  ПК 5.1, ПК 5.2  ПК 6.5 |
| **Практические занятия** | |
| Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания | |
| Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий) | |
| **Основное содержание** | | | **50** |  |
| **Учебно-тренировочные занятия** | | | **50** |  |
| ***Гимнастика*** | | | **14** |  |
| **Тема 2.6.**  Основная гимнастика | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 01,  ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | |
| Техника безопасности на занятиях гимнастикой.  Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. | |
| 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.**  Спортивная гимнастика | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 01,  ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | |
| Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши) | |
| Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши) | |
| Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши) | |
| Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики: | |
| **Девушки** | **Юноши** |
| 1. Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок | 1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад. |
| 1. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна | 2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад) |
| 1. Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой | 3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь |
| **Тема 2.8.**  Акробатика | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01,  ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | |
| Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». | |
| Совершенствование акробатических элементов | |
| Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться): | |
| **Тема 2.9.** Атлетическая гимнастика | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 01,  ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | |
| Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами | |
| Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесс оборудования. | |
| Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах. | |
| ***Атлетические единоборства*** | | | **2** |  |
| **Тема 2.10.**  Атлетические единоборства | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01,  ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | |
| Атлетические единоборства в системе профессионально-двигательной активности: ее цели, задачи, формы организации тренировочных занятий. Техника безопасности при занятиях. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты.  Освоение/совершенствование приемов атлетических единоборств (самостраховка, стойки, захваты, броски, безопасное падение, освобождения от захватов, уход с линии атаки и т.п.).  Силовые упражнения и единоборства в парах. | |
| ***Спортивные игры*** | | | **12** |  |
| **Тема 2.11.**  Футбол | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 01,  ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | |
| Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой. | |
| Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника | |
| Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения | |
| Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра) | |
| **Тема 2.12.**  Баскетбол | **Содержание учебного материала** | | **4** |
| **Практические занятия** | |
| Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры:  перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча | |
| Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения | |
| Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности | |
| **Тема 2.13**. Волейбол | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 01,  ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | |
| 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 | |
| ***Лыжная подготовка*** | | | **6** |  |
| **Тема 2.14.**  Лыжная подготовка | **Содержание учебного материала** | | **6** | ОК 01,  ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | |
| Развитие выносливости. Передвижения на лыжах с равномерной скоростью в режимах умеренной, большой и субмаксимальной интенсивности, с соревновательной скоростью.  Развитие силовых способностей. Передвижение на лыжах по отлогому склону с дополнительным отягощением. Скоростной подъём ступающим и скользящим шагом, бегом, «лесенкой», «ёлочкой». Упражнения в «транспортировке».  Развитие координации. Упражнения в поворотах и спусках на лыжах, проезд через «ворота» и преодоление небольших трамплинов | |
| ***Легкая атлетика*** | | | **10** |  |
| **Тема 2.15.**  Лёгкая атлетика | **Содержание учебного материала** | | **10** | ОК 01,  ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | |
| Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; | |
| Совершенствование техники спринтерского бега | |
| Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)) | |
| Совершенствование техники эстафетного бега (4 \*100 м, 4\*400 м; бега по прямой с различной скоростью) | |
| Совершенствование техники прыжка в длину с разбега | |
| Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега | |
| Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); | |
| Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики. | |
| ***Вариативный модуль по видам спорта*** | | | **6** |  |
| **Тема 2.16** Перетягивание каната.... | **Содержание учебного материала** | | **6** | ОК 01,  ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | |
| Техника безопасности на занятиях. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов при перетягивании каната. | |
| Выполнение технико-тактических приёмов перетягивании каната. Разбор правил. | |
| **Промежуточная аттестация** | Дифференцированный зачёт | | ***2*** |  |
| **Всего:** | | | ***72*** |  |

**3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**3.1** Для реализации программы учебного предмета предусмотрены следующие **специальные помещения:**

Спортивный зал, оснащенный оборудованными раздевалками;

- спортивным оборудованием:

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

**Спортивные игры**

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола (комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

**Гимнастика**

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая. Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3

**Легкая атлетика**

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

**Лыжный спорт**

Комплекты лыж

Стеллаж для хранения лыж

**Спортивные игры**

Наборы мячей для спортивных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

**Оборудование для проведения соревнований**

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

**Прочее**

Аптечка медицинская, сетка заградительная

**Открытые спортивные площадки:**

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 Основные печатные издания**

Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Бушаева.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 320 с. ISBN 978-5-4468-5107-2

**3.2.2Основные электронные издания**

Система федеральных образовательных порталов Информационно-коммуникационные технологии в образовании. [Электронный ресурс] – режим доступа: http://window.edu.ru/resource/832/7832

Федеральные стандарты спортивной подготовки по видам спорта. Режим доступа: http://www.minsport.gov.ru/sport/podgotovka/82/5502/

**4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Контроль и оценка** результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общая/профессиональная компетенция** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятия** |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Р 1, Темы 1.1, 1.2 П-о/с, Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/c, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16 | * составление словаря терминов, либо кроссворда * защита презентации/доклада-презентации * выполнение самостоятельной работы * составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, * составление профессиограммы * заполнение дневника самоконтроля * защита реферата * составление кроссворда * фронтальный опрос * контрольное тестирование * составление комплекса упражнений * оценивание практической работы * тестирование * тестирование (контрольная работа по теории) * демонстрация комплекса ОРУ, * сдача контрольных нормативов * сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) * сдача нормативов ГТО * выполнение упражнений на дифференцированном зачете |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Р 1, Темы 1.1, 1.2 П-о/с, Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/c, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16 |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Р 1, Темы 1.1, 1.2 П-о/с, Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/c, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16 |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Р 1, Темы 1.2, П-о/с,  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/c, |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | Р 1, Темы 1.2, П-о/с,  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/c, |
| 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. | Р 1, Темы 1.2, П-о/с,  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/c, |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Р 1, Темы 1.2, П-о/с,  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/c, |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Р 1, Темы 1.2, П-о/с,  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/c, |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Р 1, Темы 1.2, П-о/с,  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/c, |
| 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 | Р 1, Темы 1.2, П-о/с,  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/c, |
| 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 | Р 1, Темы 1.2, П-о/с,  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/c, |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Р 1, Темы 1.2, П-о/с,  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/c, |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрика-тов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Р 1, Темы 1.2, П-о/с,  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/c, |
| ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | Р 1, Темы 1.2, П-о/с,  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/c, |

**ДИСЦИПЛИНА ООб.10 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ооб.10 «Основы безопасности и защиты Родины»**

**1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина «**Основы безопасности и защиты Родины**» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

**1.2.1. Цели дисциплины**

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

* + 1. **Планируемые результаты освоения дисциплины:**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08 и ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые образовательные результаты обучения** | |
| **Общие** | **Дисциплинарные (предметные)** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**   * базовыми логическими действиями:   - 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   * базовыми исследовательскими действиями:   - 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.  **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, | **ПРб 02.** Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны.  **ПРб 08.** Сформированность представ-лений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении. |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**   * работой с информацией:   - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам;  - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;  - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.  **В части 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 | **ПРб 06.** Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | **Овладение универсальными регулятивными действиями**:   * самоорганизации:   - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;  - самостоятельное составление плана решения проблем 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;   * самоконтроля:   использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;   * эмоционального интеллекта, предполагающего 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.  **В части 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. | **ПРб 01.** Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера.  **ПРб 07.** Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка. |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | **Овладение универсальными коммуникативными действиями**:   * совместной деятельностью:   - понимание и использование преимуществ 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**:   * 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.  Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.  Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. | **ПРб 14.** Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | 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 | **ПРб 03.**Сформированность представле-ний о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации.  **ПРб 15.** Сформированность нетерпимос-ти к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;  **ПРб 16.** Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени | **В части 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. | **ПРб 05.**Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него.  **ПРб 09.**Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях.  **ПРб 10.**Сформированность представле-ний о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте.  **ПРб 11.** Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования.  **ПРб 12.** Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей 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.  **Овладение универсальными регулятивными действиями**:   * самоорганизации:   - 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.  **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. | **ПРб 13.** Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;  **ПРб 04.** Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием. |
| ПК 1.1. Организовывать подго-товку рабочих мест, оборудова-ния, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | - развивать креативное мышление при решении профессиональных задач;  - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;  - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;  - овладение универсальными регулятивными действиями самоорганизации, самоконтроля, социальными навыками (способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты). | - знать о возможных источниках опасности в различных ситуациях на производстве;  - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций;  - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях;  - уметь оценивать риск профессиональных заболеваний, уметь осуществлять выбор средств индивидуальной и коллективной защиты;  - уметь оказывать первую медицинскую помощь;  - знать методы уменьшения опасностей на рабочем месте,  - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера;  - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им |
| ПК 2.1. Организовывать подго-товку рабочих мест, оборудова-ния, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.1. Организовывать подго-товку рабочих мест, оборудова-ния, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.1. Организовывать подго-товку рабочих мест, оборудова-ния, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.1. Организовывать подго-товку рабочих мест, оборудова-ния, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

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

**.2. Тематический план и содержание дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Основное содержание** | | | |
| **Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства** | | **4** |  |
| **Тема 1.1.** Государственная и общественная безопасность | Содержание учебного материала | **2** | ОК 03; ОК 06;  ОК 07; ОК 08 |
| Комбинированное занятие |  |
| Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения |  |
| **Тема 1.2.** Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций | Содержание учебного материала | **2** | ОК 01; ОК 03; ОК 06 |
| Практическое занятие |  |
| Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны |  |
| **Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе** | | **2** |  |
| Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности | Содержание учебного материала | **2** | ОК 03; ОК 04;  ОК 06; ОК 07 |
| Комбинированное занятие |  |
| Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение».  Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. |  |
| **Раздел 3. Безопасность в быту** | | **6** |  |
| Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах | Содержание учебного материала | **2** | ОК 06; ОК 07 |
| Комбинированное занятие |  |
| Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. |  |
| Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту | Содержание учебного материала | **2** | ОК 07 |
| Практическое занятие |  |
| Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах. |  |
| Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01; ОК 04 |
| Практическое занятие |  |
| Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними. |  |
| **Раздел 4. Безопасность на транспорте** | | **4** |  |
| Тема 4.1. Безопасность дорожного движения | Содержание учебного материала | **2** | ОК 01; ОК 06; ОК 07 |
| Практическое занятие |  |
| История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников) |  |
| Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта | Содержание учебного материала | **2** | ОК 04; ОК 07 |
| Практическое занятие |  |
| Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации |  |
| **Раздел 5. Безопасность в общественных местах** | | **4** |  |
| Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера | Содержание учебного материала | **2** | ОК 04; ОК 06 |
| Практическое занятие |  |
| Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.) |  |
| Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций | Содержание учебного материала | **2** |  |
| Практическое занятие |  | ОК 03; ОК 06 |
| Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения).  Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций |  |
| **Раздел 6. Безопасность в природной среде** | | **4** |  |
| Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде | Содержание учебного материала | **2** | ОК 07; ОК 08 |
| Комбинированное занятие |  |
| Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе.  Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении |  |
| Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации | Содержание учебного материала | **2** | ОК 01; ОК 07 |
| Практическое занятие |  |
| Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи).  Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение |  |
| **Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи** | | **6** |  |
| Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания | Содержание учебного материала | **2** | ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
| Комбинированное занятие |  |
| Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества |  |
| Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики | Содержание учебного материала | **2** | ОК 06; ОК 08 |
| Комбинированное занятие |  |
| Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи |  |
| Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие | Содержание учебного материала | **2** | ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
| Практическое занятие-тренинг |  |
| Психическое здоровье и психологическое благополучие.  Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие.  Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья |  |
| **Раздел 8. Безопасность в социуме** | | **6** |  |
| Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения | Содержание учебного материала | **2** | ОК 03; ОК 04; ОК 06 |
| Практическое занятие-тренинг |  |
| Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия |  |
| Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия | Содержание учебного материала | **2** | ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08 |
| Практическое занятие |  |
| Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество |  |
| Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей | Содержание учебного материала | **2** | ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08 |
| Практическое занятие |  |
| Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность |  |
| **Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве** | | **6** |  |
| Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде | Содержание учебного материала | **2** | ОК 2; ОК 03; ОК 06 |
| Практическое занятие |  |
| Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ |  |
| Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде | Содержание учебного материала | **2** | ОК 2; ОК 03; ОК 06 |
| Комбинированное занятие |  |
| Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде |  |
| Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде | Содержание учебного материала | **2** | ОК 2; ОК 03; ОК 06 |
| Практическое занятие |  |
| Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда.  Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита.  Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве |  |
| **Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму** | | **6** |  |
| Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества | Содержание учебного материала | **2** | ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
| Комбинированное занятие |  |
| Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность |  |
| Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта | Содержание учебного материала | **2** | ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
| Практическое занятие |  |
| Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции |  |
| Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму | Содержание учебного материала | **2** | ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
| Комбинированное занятие |  |
| Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму |  |
| **Раздел 11. Основы военной подготовки** | | **8** |  |
| Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны | Содержание учебного материала | *2* | ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07 |
| Комбинированное занятие |  |
| Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры |  |
| Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия | Содержание учебного материала | *2* | ОК 01; ОК 06; ОК 08 |
| Практическое занятие |  |
| Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия |  |
| Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты | Содержание учебного материала | *2* | ОК 07; ОК 08 |
| Практическое занятие |  |
| Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами |  |
| Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь | Содержание учебного материала | *2* | ОК 02 |
| Практическое занятие |  |
| История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций |  |
| **\*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час** | | | |
| **Прикладной модуль:**  Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01; ОК 02,  ОК 03, ОК 04;  ОК 06; ОК 07;  ПК 1.1  ПК 2.1  ПК 3.1  ПК 4.1  ПК 5.1 |
| Комбинированное занятие |  |
| Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона.  ***Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия)***: Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост  ***Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):*** Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной |  |
| **Прикладной модуль:**  Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве | Содержание учебного материала | 2 | ОК 06; ОК 08;  ПК 1.1  ПК 2.1  ПК 3.1  ПК 4.1  ПК 5.1  …. |
| Практическое занятие |  |
| Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи |  |
| **Прикладной модуль:**  Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих | Содержание учебного материала | 2 | ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08;  ПК 1.1  ПК 2.1  ПК 3.1  ПК 4.1  ПК 5.1 |
| Практическое занятие |  |
| Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО) |  |
| Содержание учебного материала | 2 |
| Практическое занятие |  |
| Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану);  Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану);  Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ. |  |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **68** |  |

**3. Условия реализации программы общеобразовательного предмета**

Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет Основы безопасности и защиты Родины / Безопасность жизнедеятельности.

Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели). Кроме того, необходимо наличие площадок для практических занятий. Учебно-методическое обеспечение реализации программы должно соответствовать действующему законодательству.

**3.1. Нормативные документы в актуальной редакции:**

- Конституция Российской Федерации

- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»

- Федеральный закон «О гражданской обороне»

- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

- Федеральный закон «О пожарной безопасности»

- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»

- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»

- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

**3.2. Плакаты/стенды:**

Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;

Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; умей действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ)

**3.3. Технические средства обучения:**

Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);

Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);

Выход в локальную сеть

**3.4. Специальные технические средства. Модели**

Система хранения тренажеров;

Сейф оружейный;

Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;

Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;

Дозиметр;

Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;

Защитный костюм;

Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;

Компас-азимут;

Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;

Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)

Респиратор;

Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;

Комплект массо-габаритных моделей оружия;

Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;

Стрелковый тренажер;

Макет простейшего укрытия в разрезе;

Макет БПЛА;

Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;

Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;

Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;

Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;

Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

**3.5. Площадки для практических занятий:**

Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;

Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

**3.6. Учебно-методическое обеспечение программы:**

**3.6.1. Основные печатные издания**

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021. – 368 c.

Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2021. – 253 с.

**3.6.2. Дополнительные источники:**

Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 414 с.

Ким С.В., Горский В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 с.

Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Базовый уровень. – М.: ДРОФА, 2020. – 256 с.

Фролов М.П., Шолох В.П., Юрьева M.B., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень). 10 класс / Под ред. Воробьёва Ю.Л. – М.: АСТ. 2019. – 268 с.

Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 416 с.

Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (базовый уровень). 10-11 классы. / Под ред. Смирнова А.Т. – М.: Издательство «Просвещение», 2019 – 272 с.

Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 150 с. <https://new.znanium.com/catalog/product/995045>

Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / [В.А. Бондаренко [и др.]. – 2-е изд. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 224 с. <https://new.znanium.com/catalog/product/972438>

Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2020. – 160 с.

Кагермазова Л.Ц. Возрастная психология [Электронный ресурс]: учебное пособие

Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2021. – 336 с.

Бочарова, Н.И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.И. Бочарова, Е.А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454510>

Долгов, В.С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В.С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133903

Охрана труда: учебно-методическое пособие / Т.С. Иванова, Е.Ю. Гузенко, Ю.Л. Курганский [и др.]. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2019. - 88 с. - Текст: электронный. - URL: [https://znanium.com/catalog/product/1087921](https://vk.com/away.php?to=https%3A%2F%2Fznanium.com%2Fcatalog%2Fproduct%2F1087921&cc_key=) (дата обращения: 11.07.2021). – Режим доступа: по подписке.

Экстренная допсихологическая помощь: практическое пособие

Оказание первой помощи пострадавшим: памятка ГУМЧС России

**3.6.3. Интернет-ресурсы:**

1. http://www.mvd.ru сайт МВД РФ
2. http://www.mil.ru сайт Министерство обороны Российской Федерации
3. http://www.fsb. ru сайт ФСБ РФ
4. http://[www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru/) Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
5. http://www.minzdrav.gov.ru Министерство здравоохранения Российской Федерации
6. http://www.rostrud.gov.ru Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
7. http://[www. rospotrebnadzor.ru](http://www.gsen.ru/) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
8. http://anty-crim.boxmail.biz Искусство выживания
9. http://www.hsea.ru Первая медицинская помощь
10. http://www.meduhod.ru Портал детской безопасности
11. http://www.spas-extreme.ru Россия без наркотиков
12. http://www.obzh.info информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
13. http://www.school-obz.org/ Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
14. http://kombat.com.ua/stat.html Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
15. http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm Автономное существование в природе – детям
16. http://[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»
17. http://[www.garant.ru](http://www.garant.ru/) Справочная правовая система «Гарант»
18. http://[www.safety.ru](http://www.safety.ru/) ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
19. http://[www.mspbsng.org](http://www.mspbsng.org/) Межгосударственный совет по промышленной безопасности
20. [http://www.edu.ru](http://www.edu.ru/) Федеральный портал «Российское образование»

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль** **и оценка** раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общая/профессиональная компетенция** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно  к различным контекстам | Р 1, Тема 1.2;  Р 2, Тема 2.1;  Р 3, Тема 3.3;  Р 4, Тема 4.1;  Р 6, Тема 6.2;  Р 11, Тема 11.2;  ПМ Р1 | - Кейс-задание;  - Старт-задание;  - Задание исследование;  - Задание-эксперимент;  - Фронтальный опрос;  - Тест-задание;  - Ситуационные задачи  - Защита работ прикладного модуля  - Выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3  Р 11, Темы: 11.2; 11.3;  ПМ Р1 |
| ОК 03. Планировать и реализо-вывать собственное профессио-нальное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональ-ной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Р 1, Темы: 1.1; 1.2;  Р 2, Тема 2.1;  Р 5, Тема 5.2;  Р 8, Тема 8.1;  Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3;  Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3;  Р 11, Тема 11.1;  ПМ Р1; Р3 |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Р 4, Тема 4.2;  Р 5, Тема 5.1;  Р 7, Темы: 7.1; 7.3;  Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3;  Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3;  Р 11, Темы: 11.1;  ПМ Р1; Р3 |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традицион-ных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональ-ных и межрелигиозных отноше-ний, применять стандарты антикоррупционного поведения | Р 1, Темы:1.1;1.2;  Р 2, Тема 2.1;  Р 3, Тема 3.1;  Р 4, Тема 4.1;  Р 5, Темы: 5.1; 5.2;  Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3;  Р 8, Темы: 8.2; 8.3;  Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3;  Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3;  Р 11, Темы: 11.1; 11.2;  ПМ Р1; Р2; Р3 |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Р 1, Тема 1.1;  Р 2, Тема 2.1;  Р 3, Темы: 3.1; 3.2;  Р 4, Темы: 4.1; 4.2;  Р 6, Темы: 6.1;6.2;  Р 8, Темы: 8.2;8.3;  Р 11, Темы: 11.1; 11.3  ПМ Р1 |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Р 1, Тема 1.1;  Р 6, Тема 6.1;  Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3;  Р 8, Темы: 8.2;8.3;  Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3;  Р 11, Темы: 11.2;11.3  ПМ Р2; Р3 |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | ПМ Р1, Р2, Р3 |
| 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. | ПМ Р1, Р2, Р3 |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | ПМ Р1, Р2, Р3 |
| 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 | ПМ Р1, Р2, Р3 |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | ПМ Р1, Р2, Р3 |

**ДИСЦИПЛИНА ООб.11 «ФИЗИКА»**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**1.1 Место предмета в структуре образовательной программы:**

Учебный предмет «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».

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

**1.2.1. Цели дисциплины:**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих **целей:**

* формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
* формирование естественно-научной грамотности;
* овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
* освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
* овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
* овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
* формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
* развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
* воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.
* Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих **задач:**
* приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
* понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности;
* освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
* формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
* приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
* формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
* подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;
* подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

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

* смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
* смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
* смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
* вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;
* В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**
* проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
* выдвигать гипотезы и строить модели,
* применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
* практически использовать физические знания;
* оценивать достоверность естественно-научной информации;
* использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.
* описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
* отличать гипотезы от научных теорий;
* делать выводы на основе экспериментальных данных;
* приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
* приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
* воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
* применять полученные знания для решения физических задач;
* определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле\*;
* измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование**  **формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения предмета** | |
| **Общие** | **Предметные** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **В части трудового воспитания:**  - сознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества;  - проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление; - проявляющий интерес к разным профессиям;  - участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности.  **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  **- базовые логические действия**:   * - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических 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; * - определять условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений), например, инерциальная система отсчета, абсолютно упругая деформация, моделей газа, жидкости и твердого (кристаллического) тела, идеального газа; * - 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, радиоприемник, телевизор, телефон, СВЧ-печь; и условий их безопасного применения в практической жизни.   -**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 полета и начальной скоростью тела; о независимости времени движения бруска по наклонной плоскости на заданное расстояние от его массы;  - проверка законов для изопроцессов в газе (на углубленном уровне);  - 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 расчетные 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 твердого тела, имеющего ось вращения;  - конструирование кронштейнов и расчет сил упругости; изучение устойчивости твердого тела, имеющего площадь опоры. | - сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира;  - понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;  - 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);  - владеть основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию 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;  - 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. |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **В области ценности научного познания**  - выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке;  - обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании;  - имеющий первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания  **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  **- работа 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 естественно-научных 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 в технике и технологиях;  - использовать IT-технологии при работе с дополнительными источниками информации в области естественно-научного знания, проводить их критический анализ и оценку достоверности. | - сформировать умения 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;  - сформировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, уметь использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развить умения критического анализа получаемой информации. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | **Овладение универсальными регулятивными действиями:**  - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи;  - самостоятельно составлять план решения расчетных и качественных задач по физике 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 давать оценку новым ситуациям, возникающим в ходе выполнения опытов, проектов или исследований, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;  - использовать приемы 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. | - 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 | **Овладение универсальными коммуникативными действиями:**  **-**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 естественно-научной 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"). | - 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:**  - способный воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей;  - проявляющий интерес и уважение к отечественной и мировой художественной культуре;  - проявляющий стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве. | - сформировать умения 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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **В области экологического воспитания:**   * - понимающий ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду; * - проявляющий любовь и бережное отношение к природе, неприятие действий, приносящих вред природе, особенно живым существам; * - выражающий готовность в своей деятельности придерживаться экологических норм. | - 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 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | - понимание роли физики в функциональной грамотности человека для решения профессиональных задач;  - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, тепловыми процессами; электрическим током);  - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения энергии, закон сохранения импульса); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;  - сформировать умения решать расчетные задачи, используя физические законы и принципы; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления. |
| ПК 2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 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 |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.2. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебного предмета** | **108** |
| **1. Основное содержание** | **106** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 84 |
| лабораторные занятия | 16 |
| контрольные работы | 6 |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |

* 1. **Тематический план и содержание учебного предмета**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности**  **обучающихся** | | **Объём**  **в часах** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Введение.**  **Физика и методы научного познания** | **Содержание учебного материала:** | | **2** | ОК 03, ОК 05 |
| 1 | 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** |  |
| **Тема 1.1**  **Основы кинематики** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 07  ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, |
| 1 | Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. 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** |
| 1 | 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** |
| 1 | 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 |
| **Раздел2.Молекулярная физика и термодинамика** | | | **20** |  |
| **Тема 2.1**  **Основы молекулярно**  **- кинетической теории** | **Содержание учебного материала** | | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 07  ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, |
| 1 | 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 |
|  | **Лабораторная работа №1. «Изучение одного из изопроцессов».** | **2** |
| **Тема 2.2**  **Основы термодинамики** | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1 | 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** |
| 1 | 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 |  |
|  | **Лабораторная работа №2 «Определение влажности воздуха»** | **2** |
|  | **Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика».** | **2** |
|  |  | **Раздел 3. Электродинамика** | **30** |  |
| **Тема 3.1**  **Электрическое поле** | **Содержание учебного материала** | | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 07  ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, |
| 1 | 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** |
| 1 | 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. |  |
|  | **Лабораторная работа №3 «Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников».**  **Лабораторная работа №4 «Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока».** | **2**  **2** |
| **Тема 3.3**  **Электрический ток в различных средах** | **Содержание учебного материала** | | **4** |
| 1 | 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 |  |
| **Тема3.4**  **Магнитное поле** | **Содержание учебного материала** | | **4** |
| 1 | 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** |
| 1 | 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. |  |
|  | **Лабораторная работа №5 «Изучение явления электромагнитной индукции».** | **2** |
|  | **Раздел 4. Колебания и волны** | **10** |  |
| **Тема 4.1**  **Механические колебания и волны** | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 01, ОК 02  ОК 04, ОК 05  ОК 07  ПК 1.3, ПК 2.1,  ПК 2.2, ПК 2.3,  ПК 2.4, ПК 2.5,  ПК 2.6, ПК 2.7,  ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,  ПК 3.5, ПК 3.6,  ПК 4.1, ПК 4.2,  ПК 4.3, ПК 4.4,  ПК 4.5, ПК 5.1,  ПК 5.2, ПК 5.3,  ПК 5.4, ПК 5.5, |
| 1 | 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** |
| 1 | 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** |  |
| **Тема 5.1**  **Природа света** | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05  ПК 1.3, ПК 2.1,  ПК 2.2, ПК 2.3,  ПК 2.4, ПК 2.5,  ПК 2.6, ПК 2.7,  ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,  ПК 3.5, ПК 3.6,  ПК 4.1, ПК 4.2,  ПК 4.3, ПК 4.4,  ПК 4.5, ПК 5.1,  ПК 5.2, ПК 5.3,  ПК 5.4, ПК 5.5, |
| 1 | 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 |  |
|  | **Лабораторная работа №6 «Определение показателя преломления стекла».** | **2** |
| **Тема 5.2**  **Волновые свойства света** | **Содержание учебного материала** | | **4** |
| 1 | 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. |  |
|  | **Лабораторная работа №7 «Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки».** | **2** |
|  | **Контрольная работа №2 «Колебания и волны. Оптика».** | **2** |
| **Тема 5.3**  **Специальная теория**  **относительности** | **Содержание учебного материала** | | **2** |
| 1 | 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. |  |
|  |  | **Раздел 6. Квантовая физика** | **10** |  |
| **Тема 6.1**  **Квантовая оптика** | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 01, ОК 02  ОК 04, ОК 05  ОК 07  ПК 1.3, ПК 2.1,  ПК 2.2, ПК 2.3,  ПК 2.4, ПК 2.5,  ПК 2.6, ПК 2.7,  ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,  ПК 3.5, ПК 3.6,  ПК 4.1, ПК 4.2,  ПК 4.3, ПК 4.4,  ПК 4.5, ПК 5.1,  ПК 5.2, ПК 5.3,  ПК 5.4, ПК 5.5, |
| 1 | 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** | | **4** |
| 1 | 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 |  |
|  | **Контрольная работа№3 «Квантовая физика»** | **2** |
|  |  | **Раздел 7.Строение Вселенной** | **6** |  |
| **Тема 7.1 Строение Солнечной системы** |  | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 07 |
| 1 | Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля-Луна |  |
| **Тема 7.2**  **Эволюция Вселенной** |  | **Содержание учебного материала:** | **2** |
| 1 | Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной |  |
|  | **Лабораторная работа №8 « Изучение карты звездного неба»** | **2** |
| **Промежуточная аттестация :дифференцированный зачет** | | | **2** |
| **Всего:** | | | **108** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

Оборудование учебного кабинета:

1. Цифровая лаборатория по физике для преподавателя;

2. Цифровая лаборатория по физике для студента;

3. Весы технические с разновесами;

4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;

5. Комплект для лабораторного практикума по механике;

6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;

7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);

8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергетики);

9. Амперметр лабораторный;

10. Вольтметр лабораторный;

11. Колориметр с набором калориметрических тел;

12. Термометр лабораторный;

13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;

14. Барометр-анероид;

15. Блок питания регулируемый;

16. Веб-камера на подвижном штативе;

17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;

18. Генератор звуковой;

19. Гигрометр (психрометр);

20. Груз наборный;

21. Динамометр демонстрационный;

22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;

23. Манометр жидкостной демонстрационный;

24. Метр демонстрационный;

25. Микроскоп демонстрационный;

26. Насос вакуумный Комовского;

27. Столик подъемный;

28. Штатив демонстрационный физический;

29. Электроплитка;

30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;

31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;

32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;

33. Набор демонстрационный волновых явлений;

34. Ведерко Архимеда;

35. Маятник Максвелла;

36. Набор тел равного объема;

37. Набор тел равной массы;

38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;

39. Призма, наклоняющаяся с отвесом;

40. Рычаг демонстрационный;

41. Сосуды сообщающиеся;

42. Стакан отливной демонстрационный;

43. Трубка Ньютона;

44. Шар Паскаля;

45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;

46. Набор демонстрационный по газовым законам;

47. Набор капилляров;

48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;

49. Цилиндры свинцовые со стругом;

50. Шар с кольцом;

51. Высоковольтный источник;

52. Генератор Ван-де-Граафа;

53 Дозиметр;

54. Камертоны на резонансных ящиках;

55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;

56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;

57. Комплект проводов;

58.Магнит дугообразный;

59. Магнит полосовой демонстрационный;

60. Машина электрофорная;

61. Маятник электростатический;

62. Набор по изучению магнитного поля Земли;

63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;

64.Набор демонстрационный по полупроводникам;

65. Набор демонстрационный по постоянному току;

66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;

67. Набор демонстрационный по электродинамике;

68. Набор для демонстрации магнитных полей;

69. Набор для демонстрации электрических полей;

70. Трансформатор учебный;

71. Палочка стеклянная;

72. Палочка эбонитовая;

73. Прибор Ленца;

74. Стрелки магнитные на штативах;

75. Султан электростатический;

76. Штативы изолирующие;

77. Электромагнит разборный;

78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;

79. Набор демонстрационный по волновой оптике;

80. Спектроскоп двухтрубный;

81. Набор спектральных трубок с источником питания;

82. Установка для изучения фотоэффекта;

83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;

84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;

85. Комплект портретов для оформления кабинета;

86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 Основные печатные издания**

Мякишев Г.Я. Физика: 10 класс: базовый и углубл. уровни: учебник / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой. – 10-е изд., стер. - М.: Просвещение, 2023. – 432с. — (Классический курс). — ISBN 978-5-09-103619-0

Мякишев Г.Я. Физика: 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубл. уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин; под ред. Н.А. Парфентьевой. – 10-е изд., стер. - М.: Просвещение, 2022. – 432с. — (Классический курс). — ISBN 978-5-09-087659-9

**3.2.2. Дополнительные источники**:

Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования / В. Ф. Дмитриева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 448 с.

**3.2.3. Перечень Интернет-ресурсов**:

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30> (дата обращения: 29.08.2022);

КМ-школа. – Режим доступа: <http://www.km-school.ru/(дата> обращения: 29.08.2022);

Открытая физика. – Режим доступа: <http://www.physics.ru/courses/> op25part2/design/index.htm (дата обращения: 29.08.2022);

Платформа ЯКласс – Режим доступа: [http://www.](http://www/) yaklass.ru /(дата обращения: 29.08.2022);

Российская электронная школа – Режим доступа: <http://www.resh.edu.ru/> (дата обращения: 29.08.2022);

Физика.ru. Режим доступа: [http://www.fizika.ru](http://www.fizika.ru/) (дата обращения: 29.08.2022);

ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: [http://www.fipi.ru](http://www.fipi.ru/) /(дата обращения: 29.08.2022);

Электронный учебник – Режим доступа: <http://www.physbook.ru/(дата> обращения: 29.08.2022).

**4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

**Контроль и оценка** раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование**  **формируемых компетенций** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных**  **мероприятий** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3  Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.  Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.  Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.  Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.  Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. | - устный опрос;  - фронтальный опрос;  - оценка контрольных работ;  - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;  - оценка выполнения лабораторных работ;  - оценка практических работ (решения качественных, расчетных задач);  - оценка тестовых заданий;  - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов;  - оценка выполнения домашних самостоятельных работ;  - наблюдение и оценка решения кейс-задач;  - наблюдение и оценка деловой игры;  - Дифференцированный зачет. |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3  Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.  Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,  3.4., 3.5.  Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.  Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.  Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных  ситуациях | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3  Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.  Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,  3.4., 3.5. |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3  Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.  Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,  3.4., 3.5.  Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.  Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.  Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3  Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.  Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,  3.4., 3.5.  Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.  Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.  Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3  Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.  Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,  3.4., 3.5.  Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.  Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.  Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 |
| ПК 1.3,  ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7,  ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,  ПК 3.5, ПК 3.6,  ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4,  ПК 4.5,  ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4,  ПК 5.5, | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3  Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.  Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,  3.4., 3.5.  Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.  Раздел 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3  Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. |  |

**ДИСЦИПЛИНА ООп.12 «ХИМИЯ»**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Химия»**

**1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Учебный предмет «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

**1.2.1. Цели и задачи дисциплины**

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

**Задачи дисциплины:**

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

**1.2.2****. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие** | **Дисциплинарные** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **В части трудового воспитания:**  - сознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества;  - проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление;  - проявляющий интерес к разным профессиям;  - участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности.  **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых химических явлениях, например, выявлять закономерности в проявлении общих свойств у веществ, относящихся к одному классу химических соединений;  - 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;  б) базовые исследовательские действия:  - проводить эксперименты и исследования;  - проводить опыты по проверке предложенных гипотез;  - формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами, например, описывать изученные химические явления и процессы с использованием химических величин, например: скорость химической реакции, смещение химического равновесия, тепловые эффекты химических реакций и др.;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области деятельности, например, распознавать химические явления в опытах и окружающей жизни;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей, например, решать качественные задачи, в том числе интегрированного и межпредметного характера;  - решать расчетные задачи, требующие применения знаний из разных разделов химии, 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 химические законы, закономерности и химические явления (на базовом уровне); | - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;  - 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 материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;  - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь (" " и "", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);  - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;  - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;  - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примерегидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;  - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;  - уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (" " и ""), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;  - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам; |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области ценности научного познания:  - выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке;  - обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании;  - имеющий. первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму п представления и визуализации, подготавливать сообщения о методах получения естественно-научных знаний, открытиях в с 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 химии в технике и технологиях;  - использовать IT-технологии при работе с дополнительными источниками информации в области естественно-научного знания, проводить их критический анализ и оценку достоверности. | - 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;  - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;  - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;  - владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни; |
| 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:  - аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою точку зрения при обсуждении химических проблем, способов решения задач, результатов учебных исследований и проектов в области естествознания; в ходе дискуссий о современной естественно-научной картине мира;  - работать в группе при выполнении проектных работ; при планировании, проведении интерпретации результатов опытов и анализе дополнительных источников информации по изучаемой теме; при анализе дополнительных источников информации; при обсуждении вопросов межпредметного характера;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области химии, выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи;  - самостоятельно составлять план решения расчетных и качественных задач по 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 химии и давать оценку новым ситуациям, возникающим в ходе выполнения опытов, проектов или исследований, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целями;  - использовать приемы 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 химических задач. | - 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 самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; |
| 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;  - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;  - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | - уметь определять блюда на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - уметь определять блюда на предмет химического состава;  - уметь оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов  - уметь оценивать качество блюд органолептическим способом. |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,  видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | - уметь определять блюда на предмет химического состава;  - уметь оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов  - уметь оценивать качество блюд органолептическим способом. |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - уметь определять блюда на предмет химического состава;  - уметь оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов  - уметь оценивать качество блюд органолептическим способом. |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | - уметь определять блюда на предмет химического состава;  - уметь оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов  - уметь оценивать качество блюд органолептическим способом. |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 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 |

**2. Структура и содержание общеобразовательного предмета «Химия»**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы предмета** | **144** |
| **в т. ч.** |  |
| **Основное содержание** | **96** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 42 |
| практические занятия | 32 |
| контрольные работы | 4 |
| лабораторные занятия | 18 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **42** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 8 |
| практические занятия | 22 |
| лабораторные занятия | 12 |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | **6** |

**2.2. Тематический план и содержание дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Основное содержание** | | **96** |  |
| **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. | 2 |
| 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 атомныхорбиталей. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| **Практическое задание №1.**  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** | **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** | | **10** |  |
| **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** |
| **Практическое задание №3.**  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 |
| **Практическое задание №4.**  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** |
| **Лабораторноезанятие№1**  «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 |
| **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** |
| **Практическое занятие №5**  Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). | 2 |
| **Практическое занятие №6.**  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. | 2 |
| **Тема 3.2.** Физико-химические свойства неорганических веществ | **Основное содержание** | **12** | ОК 01  ОК 02 |
| **Теоретическое обучение** | **6** |
| Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. | 2 |
| Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IY– YII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе. | 2 |
| Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов. | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| **Практическое занятие №7.**  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. | 2 |
| **Практическое занятие №8.**  Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ. | 2 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| **Лабораторная работа №2** «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** |
| **Практическое занятие №9.**  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 1** | 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** |
| **Практическое занятие №10.**  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** | **14** | 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; | 2 |
| – непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов; | 2 |
| – 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; | 2 |
| – 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** |
| **Практическое занятие №11**.  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 №3.**  «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. | 2 |
| Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. | 2 |
| 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** |
| **Практическое занятие №12.**  Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных). | 2 |
| **Контрольная работа 2** | Структура и свойства органических веществ. | **2** |
| **Раздел 5.** | **Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций** | **10** |  |
| **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** |
| **Лабораторная работа№4**  «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. | 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** |
| **Практическое занятие №13.**  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 №5** «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 |
| **Раздел 6.** | **Дисперсные системы** | **8** |  |
| **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** |
| **Практическое занятие №14.**  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№6**  «Приготовление растворов».  Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов. | 2 |
| **Лабораторная работа№7.**  «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 |
| **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** |
| **Практическое занятие №15.**  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** |
| **Лабораторная работа№8**  «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** |
| **Практическое занятие №16.**  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.  **1. Лабораторная работа №9**  «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 1.3.  ПК 2.2.-2.7  ПК 3.2.-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5 |
| **Тема 8.1.**  Химия в быту и производственной деятельности человека | **Основное содержание** | **6** |
| **Практические занятия** | **6** |
| **Практическое занятие №17.**  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). | 2 |
| **Практическое занятие №18.**  Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. | 2 |
| **Практическое занятие №19.**  **Защита кейса:** Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) | 2 |
| **\*Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы** | | **36** |  |
| **Тема 9.1.1.** Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях | **Основное содержание** | **8** | ОК 01  ПК 1.3.  ПК 2.2.-2.7  ПК 3.2.-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| **Лабораторная работа №10**«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** |
| **Практическое занятие №20**.  Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). | 2 |
| **Практическое занятие №21.**  Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). | 2 |
| **Практическое занятие №22.**  Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация). | 2 |
| **Тема 9.1.2.** Химический анализ проб воды | **Основное содержание** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 07  ПК 1.3.  ПК 2.2.-2.7  ПК 3.2.-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5 |
| **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 солее отложений, 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** |
| **Практическое занятие №23.**  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** |
| **Лабораторная работа №11**  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 |
| **Тема 9.1.3.** Химический контроль качества продуктов питания | **Основное содержание** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 07  ПК 1.3.  ПК 2.2.-2.7  ПК 3.2.-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5 |
| **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** |
| **Практическое занятие №24.**  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** |
| **1 Лабораторная работа №12.**  «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 1.3.  ПК 2.2.-2.7  ПК 3.2.-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5 |
| **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** |
| **Практическое занятие №25.**  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.  **1. Лабораторноезанятие№13**  «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 1.3.  ПК 2.2.-2.7  ПК 3.2.-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5 |
| **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** |
| **Практическое занятие №26.**  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. | 2 |
| **Практическое занятие №27**  **Защита проекта:** Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией). | 2 |
| **Лабораторные занятия** | **4** |
| **Лабораторная работа №14**  Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). | 2 |
| **Лабораторная работа №15**Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа. | 2 |
| **\*** | | **138** |  |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)** | | **6** |  |
| **Всего** | | **144** |  |

**3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

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

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии и/или учебной химической лаборатории.

**Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия):**.

коллекции: стекло и изделия из стекла; нефть; каменый уголь; чугун и сталь; основные виды сырья; каучук; набор пластмасс; набор удобрений; коллекция волокон; коллекция металлов; планшеты: азотосодержащие; спирты и фенолы; индикаторы; наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы.

**Технические средства обучения:** компьютер с устройствами воспроизведения звука.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:** мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения рН и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, рН-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

**Химические реактивы**: хлорид бария**; о**ксид кальция; **г**идроксид натрия; **г**идроксид калия; **с**ернокислый цинк**;** серебро азотнокислое; алюминий двухромовокислотный; натрий азотнокислый**;** хлорид цинка; свинец уксуснокислый; анилин; хлороформ; бензин; формалин; бутанол-1; спирт изобутиловый; спирт изоамиловый; (органические кислоты) нефть; стеариновая кислота; олеиновая кислота; пальметиновая кислота; аминоуксусная кислота; (неорганические кислоты**);**

серная кислота; азотная кислота; соляная кислота; амоний сернокислый; медь (2); железо треххлористое; амоний хлористый; алюминий хлористый; железо сернокислотное; кальций сернокислотный; натрий сернокислотный; натриуглекислый; марганца окись; меди окись(2); железо окись; порошок цинка; цинк гранулированный; алюминий гранулированный; цинк; алюминий; железо восстановленное металлическое глюкоза; сахароза; крахмал;

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Основные источники**

Анфиногенова, И.В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования, А.В Бабков, В.А Попков.-2 изд., испр. и доп.-Москва: Издательство Юрайт, 2023.

**Дополнительные источники**

Габриелян О.С. Химия: учеб.для студ. проф. учеб. заведений / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – М., 2016.- 256 с.

Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 272 с.

**Интернет-ресурсы**

hvsh.ru – Журнал «Химия в школе».

<https://postnauka.ru/themes/chemistry> – лекции по химии на сайте Постнаука. <http://gotourl.ru/4780> (http://elementy.ru/)

Научно-популярный проект «Элементы большой науки» (физика, химия, математика, астрономия, науки о жизни, науки о Земле). Новости науки, книги, научно-популярные статьи, лекции, энциклопедии.

<http://gotourl.ru/4783> (http://potential.org.ru/)

Сайт научно-популярного журнала «Потенциал». Журнал издаётся с 2005 г., с 2011 г. — раздел «Химия».

<http://gotourl.ru/4785> (http://www.hij.ru/)

Сайт научно-популярного журнала «Химия и жизнь». Журнал издаётся с 1965 г.

<http://gotourl.ru/4786> (<http://www.chemnet.ru/rus/elibrary/>)

Открытая электронная библиотека химического портала «Chemnet», содержит учебные и информационные материалы для школьников и учителей. В ней можно найти учебники по общей и неорганической химии, органической химии, мультимедиаматериалы, а также задачи химических олимпиад с решениями, задачи вступительных экзаменов для абитуриентов.

**4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета**

Контроль и оценка результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Результаты обучения определяют, что обучающиеся должны знать, понимать и демонстрировать по завершении изучения дисциплины.

Для формирования, контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины используется система оценочных мероприятий, представляющая собой комплекс учебных мероприятий, согласованных с результатами обучения и сформулированных с учетом ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО.

| **№** | **Модуль / Раздел / Тема** | **Результат обучения** | **Оценочные мероприятия** | **ОК, ПК** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| I | **Основной модуль** | | | |
| **1** | **Раздел 1. Основы строения вещества** | **Формулировать базовые понятия и законы химии** |  |  |
| 1.1 | Строение атомов химических элементов и природа химической связи | Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицатель-ности | 1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи».  2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.). | ОК 01 |
| 1.2 | Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева | Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева | Практико-ориентированные теоретические задания на 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». | ОК 01  ОК 02 |
| **2** | **Раздел 2. Химические реакции** | **Составлять уравнения и схемы химических реакций** | **Контрольная работа**  «**Строение вещества и химические реакции»** |  |
| 2.1 | Типы химических реакций | Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции и реакции комплексообразования (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка) с участием неорганических веществ | 1. Задачи на составление уравнений реакций:  – соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка);  – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса;  – с участием комплексных соеди-нений (на примере гидроксокомп-лексов цинка и алюминия).  2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества. | ОК 01 |
| 2.2 | Электролитическая диссоциация и ионный обмен | Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ | 1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды.  2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза». | ОК 01 |
| **3** | **Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ** | **Исследовать строение и свойства неорганических веществ** | **Контрольная работа**  «**Свойства неорганических веществ»** |  |
| 3.1 | Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ | Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением | 1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре».  2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).  3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов.  4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки. | ОК 01 |
| 3.2 | Физико-химические свойства неорганических веществ | Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки | 1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей».  2. Задания на составление уравне-ний химических реакций с учас-тием простых и сложных неорга-нических веществ: оксидов метал-лов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения.  3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ.  4. Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов». | ОК 01  ОК 02 |
| 3.3 | Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве | Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами | Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации и промышленных способов получения. | ОК 01  ОК 02 |
| **4** | **Раздел 4. Строение и свойства органических веществ** | **Исследовать строение и свойства органических веществ** | **Контрольная работа**  «**Строение и свойства органических веществ»** |  |
| 4.1 | Классификация, строение и номенклатура органических веществ | Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением | 1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.  2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов.  3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %). | ОК 01 |
| 4.2 | Свойства органических соединений | Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул | 1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения.  2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов.  3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ.  4. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств». | ОК 01  ОК 02 |
| 4.3 | Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности | Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами | Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности. | ОК 01  ОК 02 |
| **5** | **Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций** | **Исследовать равновесие и скорость химических реакций** | **Контрольная работа**  «**Скорость химической реакции и химическое равновесие»** |  |
| 5.1 | Кинетические закономерности протекания химических реакций | Исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций | 1. Лабораторная работа на выбор:  – «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»;  – «Определение зависимости скорости реакции от температуры».  2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. | ОК 01  ОК 02 |
| 5.2 | Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций | Исследовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия | 1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические).  2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.  3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». | ОК 01  ОК 02 |
| **6** | **Раздел 6. Дисперсные системы** | **Исследовать дисперсные системы** | **Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»** |  |
| 6.1 | Дисперсные системы и факторы их устойчивости | Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента | 1. Задачи на приготовление растворов.  2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека. | ОК 01  ОК 02 |
| 6.2 | Исследование свойств дисперсных систем | Исследовать физико-химические свойства различных видов дисперсных систем | Лабораторная работа (на выбор):  – Приготовление растворов;  – Исследование дисперсных систем. | ОК 01 |
| **7** | **Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ** | **Исследовать свойства органических и неорганических веществ с использованием качественных реакций** |  |  |
| 7.1 | Обнаружение неорганических катионов и анионов | Исследовать качественные реакции неорганических веществ | 1. Лабораторная работа (на выбор):  – Аналитические реакции катионов I–VI групп;  – Аналитические реакции анионов.  2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. | ОК 01 |
| 7.2 | Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций | Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов | 1. Лабораторная работа (на выбор):  – Качественные реакции на отдельные классы органических веществ;  – Качественный анализ органических соединений по функциональным группам.  2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений. | ОК 01 |
| **II** | **Прикладной модуль** | | | |
| **8** | **Раздел 8.**  **Химия в быту и производственной деятельности человека** | **Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности** | **Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)** |  |
|  | Химия в быту и производственной деятельности человека | Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности | Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности)  Возможные темы кейсов:  1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана.  2. Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения.  3. Новые материалы для солнечных батарей.  4. Лекарства на основе растительных препаратов. | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07  ПК 1.3.  ПК 2.2.-2.7  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5 |
| **9.1** | **Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы** | **Интерпретировать химические процессы и явления в биосфере** | **Защита учебно-исследовательского проекта (с учетом будущей профессиональной деятельности)** |  |
| 9.1.1 | Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях | Выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием | 1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».  2. Типовые расчеты по тематике эксперимента.  3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности.  4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация). | ОК 01  ПК 1.3.  ПК 2.2.-2.7  ПК 3.2.-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5 |
| 9.1.2 | Химический анализ проб воды | Исследовать химический состав проб воды | 1. Тест «Свойства и состав воды».  2. Задание «Химический состав воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов).  3. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций (с использованием нормативных документов).  4. Лабораторная работа на выбор:  – Очистка воды от загрязнений;  – Определение рН воды и ее кислотности;  – Определение жесткости воды и способы ее устранения. | ОК 01  ОК 02  ОК 07  ПК 1.3.  ПК 2.2.-2.7  ПК 3.2.-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5 |
| 9.1.3 | Химический контроль качества продуктов питания | Исследовать химический состав продуктов питания | 1. Тест «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания».  2. Практико-ориентированные задания по кулинарной тематике.  3. Лабораторная работа (на выбор):  – Обнаружение нитратов в продуктах питания;  – Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт) на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза). | ОК 01  ОК 02  ОК 07  ПК 1.3.  ПК 2.2.-2.7  ПК 3.2.-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5 |
| 9.1.4 | Химический анализ проб почвы | Исследовать химический состав проб почвы | 1. Тест по теме «Химический состав неорганических и органических удобрений».  2. Задание «Взаимосвязь состава почвы, тип почвы и ее назначения».  3. Лабораторная работа (на выбор):  – Обнаружение неорганических примесей в пробах почвы;  – Определение рН водной  вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности. | ОК 01  ОК 02  ОК 07  ПК 1.3.  ПК 2.2.-2.7  ПК 3.2.-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5 |
| 9.1.5 | Исследование объектов биосферы | Исследовать химический состав объектов биосферы на примере продуктов питания, воды и почвы | Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы.  Возможные темы проектов:  1. Исследование состава минеральной воды и рекомендации по ее использованию.  2. Исследование разрушающего действия природной воды на строительные материалы.  3. Составление проекта цветни-ка/огорода/сада в зависимости от состава проанализированных почв.  4. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлемен-тов в продуктах питания.  5. Исследование качества питьевой воды.  6. Исследование проб водопроводной воды на предмет устранения жесткости.  7. Устранение жесткости воды в сельскохозяйственной деятельности. | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 07  ПК 1.3.  ПК 2.2.-2.7  ПК 3.2.-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5 |

**ДИСЦИПЛИНА ООб.13 «БИОЛОГИЯ»**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «БИОЛОГИЯ»**

**1.1 Место предмета в структуре образовательной программы:**

Учебный предмет «Биология» является обязательной частью общеобразовательного циклаобразовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения предмета:**

**Цель**: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

**Задачи:** 1) сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,

3) сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;

4) развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.

6) сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК 02, ОК 04, ОК 07; ПК 1.2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование**  **формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения предмета** | |
| **Общие** | **Предметные** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - сознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества;  - проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление;  - проявляющий интерес к разным профессиям;  - участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых биологических явлениях, например, выявлять закономерности в проявлении общих свойств у веществ;  - применять символические (знаковые) модели, уметь преобразовывать модельные представления при решении учебных познавательных и практических задач, применять модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и реакций;  - выбирать наиболее эффективный способ решения расчетных задач с учетом получения новых знаний о веществах;  - 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, радиоприемник, телевизор, телефон, СВЧ-печь; и условий их безопасного применения в практической жизни.  б) базовые исследовательские действия:  - проводить эксперименты и исследования;  - проводить опыты по проверке предложенных гипотез;  - формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области деятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей, например, решать качественные задачи, в том числе интегрированного и межпредметного характера;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, | 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:  - выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке;  - обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании;  - имеющий первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа 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 естественно-научных знаний, открытиях в современной науке;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и органи-зационных 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 естественно-научного знания, проводить их критический анализ и оценку достоверности. | 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 совре-менности, 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**:  - аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою точку зрения;  - при обсуждении биологических проблем, способов решения задач, результатов учебных исследований и проектов в области естествознания; в ходе дискуссий о современной естественно-научной 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",  **Овладение универсальными регулятивными действиями:**  г**) принятие себя и других людей:**  - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области биологии, выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи;  - самостоятельно составлять план решения расчетных и качественных задач, 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 биологии; давать оценку новым ситуациям, возникающим в ходе выполнения опытов, проектов или исследований, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;  - использовать приемы 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. | - 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:**  - понимающий ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду;  - проявляющий любовь и бережное отношение к природе, неприятие действий, приносящих вред природе, особенно живым существам;  - выражающий готовность в своей деятельности придерживаться экологических норм. | 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 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. | - сформированность экологической культуры,  - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;  - проводить эксперименты и исследования;  - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;  - расширение опыта деятельности экологической направленности. | - определять основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**
   1. **Объем учебного предмета и виды учебной работы**

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

**2.2 Тематический план и содержание учебного предмета**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого** | | **18** |  |
| **Тема 1.1.**  **Биология как наука. Общая характеристика жизни** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02 |
| **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** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 04 |
| **Основные положения клеточной теории**  Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги) | 2 |
| **Лабораторная работа № 1 «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 | 2 |
| **Практическое занятие № 1 «Вирусные и бактериальные заболевания»** Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем | 2 |
| **Тема 1.3.**  **Структурно-функциональные факторы наследственности** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01  ОК 02 |
| **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 | 2 |
| **Практическое занятие № 2 «**Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК» | 2 |
| **Тема 1.4**.  **Обмен веществ и превращение энергии в клетке** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02 |
| **Понятие метаболизм**. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез | 2 |
| **Тема 1.5.**  **Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02  ОК 04 |
| **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 | 2 |
| **Контрольная работа** | Молекулярный уровень организации живого | **2** |  |
| **Раздел 2. Строение и функции организма** | | **20** |  |
| **Тема 2.1.**  **Строение организма** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02  ОК 04 |
| **Многоклеточные организмы**. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности | 2 |
| **Тема 2.2.**  **Формы размножения организмов** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02 |
| **Формы размножения организмов**. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение | 2 |
|  |
| **Тема 2.3**.  **Онтогенез растений, животных и человека** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02  ОК 04 |
| **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 | 2 |
| **Тема 2.4.**  **Закономерности наследования** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 02  ОК 04 |
| **Основные понятия генетики**. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов | 2 |
| **Практическое занятие № 3** «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания» | 2 |
| **Тема 2.5.**  **Сцепленное наследование признаков** | **Основное содержание** | **4** | ОК 01  ОК 02 |
| **Содержание учебного материала** | 2 |
| **Законы Т. Моргана.** Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом |  |
| **Практическое занятие № 4** «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания» | 2 |
| **Тема 2.6.**  **Закономерности изменчивости** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01  ОК 02  ОК 04 |
| **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 |  |
| **Практическое занятие № 5** «Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания» | 2 |
| **Контрольная работа** | Строение и функции организма | **2** |  |
| **Раздел 3. Теория эволюции** | | **6** |  |
| **Тема 3.1.**  **История эволюционного учения.**  **Микроэволюция** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02  ОК 04 |
| **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. | 2 |
| **Тема 3.2.**  **Макроэволюция.**  **Возникновение и развитие жизни на Земле** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02  ОК 04 |
| **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 | 2 |
| **Тема 3.3.**  **Происхождение человека – антропогенез** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02  ОК 04 |
| **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 | 2 |
| **Раздел 4. Экология** | | **18** |  |
| **Тема 4.1.**  **Экологические факторы и среды жизни** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01  ОК 02  ОК 07 |
| **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 | 2 |
| **Тема 4.2.**  **Популяция, сообщества, экосистемы** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01  ОК 02  ОК 07 |
| **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 | 2 |
| **Практическое занятие №6** «Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы» | 2 |
| **Тема 4.3.**  **Биосфера - глобальная экологическая**  **система** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01  ОК 02  ОК 07 |
| **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 | 2 |
| **Тема 4.4.**  **Влияние антропогенных факторов на биосферу** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01, ОК 02  ОК 04, ОК 07  ПК 1.2 |
| **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 | 2 |
| **Практическое занятие № 7**«Отходы производства» | 2 |
| **Тема 4.5.**  **Влияние**  **социально-экологических**  **факторов на здоровье человека** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 02  ОК 04,  ОК 07  ПК 1.2 |
| **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 |
| **Лабораторная работа № 2**«Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)». Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов | **2** |
| **Контрольная работа** | Теоретические аспекты экологии | **2** |  |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | |  |  |
| **Раздел 5. Биология в жизни** | | **8** | ОК 01,  ОК 02  ОК 04,  ПК 1.2 |
| **Тема 5.1.**  **Биотехнологии в**  **жизни каждого** | **Содержание учебного материала** | **4** |
| **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 |
| **Практическое занятие №8** «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 |
| **Тема 5.2.**  **Биотехнологии в**  **промышленности** | **Содержание учебного материала** | **4** |
| **Практическое занятие № 9** 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 |
| **Практическое занятие № 10** Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) | 2 |
| **Промежуточная аттестация** | Дифференцированный зачет | **2** |  |
| **Всего:** | | **72** |  |

**3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**3.1** Для реализации программы учебного предмета предусмотрены

Кабинет биологии, оснащенный оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов); техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном.

* 1. Лаборатория, оснащенная оборудованием для проведения занятий: микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи);

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 Основные печатные издания**

Константинов В.М Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, А.Г Резанов , Е.О Фадеева;2016.- 320

**3.2.2 Дополнительная литература**

Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Яргин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина.- 2-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 378 с. - (Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-09603-3. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/511618.

Биология. Базовый и углубленный уровни: 10-11 классы: учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 380 с. - (Общеобразовательный цикл). - ISBN 978-5-534-16228-8. - Текст:

Емцев, В.Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В.Т. Емцев, Е.Н. Мишустин. - 8-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 428 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09738-2. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/513917.

Козлов, А.И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.И. Козлов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 187 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12965-6. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/518549.

Нахаева, В. И. Биология: генетика. Практический курс: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Нахаева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 276 с. - (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-534-07034-7.- Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/516123.

Обухов, Д.К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д.К. Обухов, В.Н. Кириленкова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 358 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07499-4. - Текст: электронный//Образовательная платформа Юрайт URL: https://urait.ru/bcode/516336.

Смирнова, М.С. Естествознание: география, биология, экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / М.С. Смирнова,Т.М. Смирнова, М.В. Вороненко. - Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 271 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12798-0. – Текст: электронный//Образовательная платформа Юрайт URL: https://urait.ru/bcode/515030.

**3.2.3 Электронные издания (электронные ресурсы)**

1 https://www.sbio.info/

2 https://bio.1sept.ru/

3 https://www.darwinmuseum.ru/

4 https://anatomcom.ru/

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

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОК, ПК** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
|  | **Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого** | Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого» |
| ОК 02 | Биология как наука. Общая характеристика жизни | Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками.  Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии»  Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого |
| ОК 01  ОК 02  ОК 04 | Структурно-функциональная организация клеток | Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции  Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах  Выполнение и защита лабораторных работ:  «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»  Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем |
| ОК 01  ОК 02 | Структурно-функциональные факторы наследственности | Фронтальный опрос  Разработка глоссария  Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК |
| ОК 02 | Обмен веществ и превращение энергии в клетке | Фронтальный опрос  Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ |
| ОК 02  ОК 04 | Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз | Обсуждение по вопросам лекции  Разработка ленты времени жизненного цикла |
|  | **Раздел 2. Строение и функции организма** | Контрольная работа “Строение и функции организма” |
| ОК 02  ОК 04 | Строение организма | Оцениваемая дискуссия  Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций |
| ОК 02 | Формы размножения организмов | Фронтальный опрос  Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов |
| ОК 02  ОК 04 | Онтогенез растений, животных и человека | Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам  Тест/опрос  Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные) |
| ОК 02  ОК 04 | Закономерности наследования | Разработка глоссария  Фронтальный опрос  Тест по вопросам лекции  Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания |
| ОК 01  ОК 02 | Сцепленное наследование признаков | Тест  Разработка глоссария  Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 04 | Закономерности изменчивости | Тест.  Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания |
|  | **Раздел 3. Теория эволюции** | Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле” |
| ОК 02  ОК 04 | История эволюционного учения. Микроэволюция | Фронтальный опрос  Разработка глоссария терминов  Разработка ленты времени развития эволюционного учения |
| ОК 02  ОК 04 | Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле | Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп  Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле |
| ОК 02  ОК 04 | Происхождение человека – антропогенез | Фронтальный опрос  Разработка ленты времени происхождения человека |
|  | **Раздел 4. Экология** |  |
| ОК 01  ОК 02  ОК 07 | Экологические факторы и среды жизни | Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов |
| ОК 01  ОК 02  ОК 07 | Популяция, сообщества, экосистемы | Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции  Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии |
| ОК 01  ОК 02  ОК 07 | Биосфера - глобальная экологическая система | Оцениваемая дискуссия  Тест |
| ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 07  ПК 1.2 | Влияние антропогенных факторов на биосферу | Тест  Практическая работа “Отходы производства” |
| ОК 02  ОК 04  ОК 07  ПК 1.2 | Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека | Оцениваемая дискуссия  Выполнение лабораторной работы на выбор:  "Умственная работоспособность",  "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)" |
|  | **Раздел 5. Биология в жизни** | Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) |
| ОК 01  ОК 02  ОК 04  ПК 1.2 | Биотехнологии в жизни каждого | Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов |
| ОК 01  ОК 02  ОК 04  ПК 1.2 | Промышленная биотехнология | Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов |

**Индивидуальный проект** - особая форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) 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 года 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, обучающимися младшего и старшего возраста, взрослыми, на уровне среднего общего образования, имеет свои особенности.

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. Используются 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.

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 осуществляется с учетом специфики профиля обучения, а также образовательных интересов обучающихся. При этом соблюдается 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 может быть организована по-разному: в рамках специально организуемых в образовательной организации проектных "дней" или "недель", в рамках проведения ученических научных конференций, в рамках специальных итоговых аттестационных испытаний. Однако, независимо от формата мероприятий, на заключительном мероприятии отчетного этапа 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, 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 быть известны обучающимся заранее. 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 колледжа.

**Приложение 1.2 Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплин**ы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 общечелове-ческих 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **48** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 42 |
| практические занятия | 4 |
| Самостоятельная работа | **-** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Раздел 1. Предмет философии и ее история** | | **24** |  |
| **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. Мировоззрение и его формы. Функции философии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлективность. |
| 2. Предмет и определение философии. Основной вопрос философии |
| **Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Античная философия |
| 2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. |
| 3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Анализ «Философии Древнего Китая и Древней Индии».  Основные отличия философии Древнего Рима от средневековой европейской философии |
| **Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Философия эпохи Возрождения: гуманизм и антропоцентризм |
| 2. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. |
| 3. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма. |
| **Тема 1.4 Современная философия** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Основные направления философии ХХ века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. Зигмунд Фрейд и Карл Генрих Юнг |
| 2. Особенности русской философии. Русская идея. Этапы развития русской философии, ее школы и течения. Нравственноантропологическая направленность русской философии. Западники и славянофилы. |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Семинар ««Основные направления философии ХХ в.» |
| **Раздел 2. Структура и основные направления философии** | | **22** |  |
| **Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение** | **Содержание учебного материала** | **6** | 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. |
| 3. Строение философии и ее основные направления |
| **Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. «Материя» как фундаментальная онтологическая категория. Пространство, время, причинность, целесообразность. Категории бытия человека: любовь, смерть, творчество, вера, счастье. |
| 2. Познание как философская проблема. Гносеология – учение о познании. Сущность процесса познания. Истина – центральная категория познания. Относительная и абсолютная истина, диалектика их взаимодействия. Конкретность истины. Объективность истины. |
| 3. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания. Уровни научного познания: теоретический и эмпирический. |
| **Тема 2.3 Этика и социальная философия** | **Содержание учебного материала** | **6** | 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. |
| 2. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. |
| 3. 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** | **4** | 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****в форме дифференцированного зачета** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **48** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

* + 1. **Печатные издания**

Горелов А.А. Основы философии: учебник для учреждений сред. проф. образования / А.А. Горелов. - М.: Издательский центр «Академия»,2016. – 320с. – ISBN 978-5-4468-3433-4

Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 288 с. (Профессиональное образование)

* + 1. **Электронные издания (электронные ресурсы)**

Гордашевская В.Д. Основы философии: учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169780>

Колесникова, И.В. Основы философии: учебное пособие для СПО / И.В. Колесникова. — Саратов: Профобразование, 2020. — 107 c. — ISBN 978-5-4488-0592-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92140

<http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=460750>

Основы философии: Учебник / Волкогонова Ольга Дмитриевна, Наталья Мартэновна. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 480 с. - для учащихся пту и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0258-5. <http://znanium.com/go.php?id=444308>

**3.2.3. Дополнительные источники**

Краткий философский словарь / А.П. Алексеев, Г.Г. Васильев. – Москва: РГ-Пресс, 2021. – 496 с.

Основы философии: Учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 480 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0258-5

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Знания:  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 | - Грамотно и аргументиро-ванно использовать категориальный философский аппарат;  - четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;  - приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции;  - объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии;  - проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления  - четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии | - устный опрос;  - аналитическая работа с оригинальными текстами;  - домашняя работа твор-ческого и проблемного характера;  - написание рефератов;  - тестирование;  - написание философского эссе |
| Умения:  ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста. | - Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам;  - аргументированно цитировать классиков разных философских школ;  - демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор. | - устный опрос;  - контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений);  - тестирование;  - работа с философским словарем и оригинальными текстами;  - оценка выступлений на семинарах;  - защита реферативных работ;  - дифференцированный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК.2  ОК.3 ОК.5  ОК.6  ОК.9 | - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;  - определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;  - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию. | - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);  - сущность и причины локальных, региональ-ных, 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. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **48** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **48** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 46 |
| Самостоятельная работа | **-** |
| **Промежуточная аттестация** **в форме дифференцированного зачета** | 2 |

**2.2. 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** |
| **Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.** | | **12** |  |
| **Тема 1.1**  **Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.** | **Содержание учебного материала** | **6** | 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** | **6** | 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.** | | **34** |  |
| **Тема 2.1**  **Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.** | **Содержание учебного материала** | **6** | 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** | **6** | 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** | **4** | 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** | **6** | 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** | **8** | 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** | **4** | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9  ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8 |
| * 1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия |
| * 1. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **48** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется к**абинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

* + 1. **Печатные издания**

Артемов В.В. История (для все специальностей СПО): учебник для учреждений сред. проф. образования / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6562-8

**3.2.2. Основные электронные издания**

Тропов И.А. История, 2022 г." - коллекция "Социально-гуманитарные науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. – Доступ <https://e.lanbook.com/book/247391>

[Бугров, К.Д. История России: учебное пособие для СПО /](https://profspo.ru/books/104903) [К.Д. Бугров, С.В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2021. — 125 c. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104903](%20К.Д.%20Бугров,%20С.В.%20Соколов.%20—%202-е%20изд.%20—%20Саратов:%20Профобразование,%202021.%20—%20125%20c.%20—%20ISBN%20978-5-4488-1105-0.%20—%20Текст:%20электронный%20//%20Электронный%20ресурс%20цифровой%20образовательной%20среды%20СПО%20PROFобразование:%20%5bсайт%5d.%20—%20URL:%20https://profspo.ru/books/104903)

**3.2.3. Дополнительные источники**

Самыгин П.С. История: Учебное пособие / Самыгин П.С., Самыгин С.И., Шевелев В.Н., Шевелева Е.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

Орлов А.С. История России: учебник / А.С. Орлов, В.А. Георгиев. - М.: Проспект, 2014. - 680 с. - ISBN 978-5-392-13149-5. учебник, история России, А.С. Орлов, В.А. Георгиев

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Знания:  - 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. | - Уверенно перечисляет конкретные события;  - правильно описывает события и называет причины;  - точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам;  **-** оценивает международную значимость деятельности организаций;  **-** грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии;  - четкость и правильность ответов на вопросы;  - дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития | - устный опрос  - выполнение тестовых заданий  - выполнение индивидуальных заданий  - дифференциро-ванный зачет |
| Уметь:  - 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. | - грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям;  - обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями;  - выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности;  - демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор | - устный опрос  - тестирование  - выполнение практических заданий  - выполнение индивидуальных заданий  - дифференцирован-ный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** *(английский язык)*

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК.2,  ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10 | - понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;  - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;  - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  - осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности;  - строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности;  - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;  - выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;  - разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений. | - особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;  - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;  - лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;  - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **164** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **164** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение |  |
| практические занятия | 162 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **-** |

**2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Раздел 1. Вводно-коррективный курс** | | **14** |  |
| Тема 1.1.  Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества) | **Тематика практических занятий** | **8** | ОК 2, ОК 3, ОК 5,  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** | **6** | ОК 2, ОК 3, ОК 5,  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»** | | **64** |  |
| 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 | **8** |
| 2. Типы организаций питания и работа персонала | **6** |
| 3. Составление меню, названия блюд | **8** |
| 4. Кухня, производственные помещения, оборудование | **6** |
| 5. Кухонная столовая и барная посуда | **6** |
| 6. Обслуживание посетителей в ресторане | **8** |
| 7. Система закупок продуктов и их хранения | **6** |
| 8. Организация работы официанта и бармена | **8** |
| 9. Кухня народов мира | **8** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **164** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Иностранный язык», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютер, мультимедийный проектор с экраном, комплект презентационных материалов по тематике дисциплины на иностранном языке, наглядные пособия).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания**

Щербакова Н.И. Английский для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 320с. – ISBN 978-5-4468-5941-2

Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

Голубев А.П. Английский язык: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с.

Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL:https://book.ru/book/936236 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

Кузнецова, Т.С. Английский язык. Устная речь. Практикум: учебное пособие для СПО / Т.С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 c. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

**3.2.3. Дополнительные источники**

Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь: учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-8511-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183209>

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | | **Методы оценки** |
| Знания:   1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребитель-ные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. | Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику  Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила | - оценка результатов выполнения практических заданий;  - оценка результатов аудирования;  - дифференцированный зачет | |
| Умения:   1. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; 5. строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; 6. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 8. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений. | Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу  Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке.  Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию  Составлять точный  литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста  Использовать лексику,  речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения  Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах  Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику | – оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой;  – оценка результатов аудирования;  – представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ;  – дифференцированный зачет | |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 8** | - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  - основы здорового образа жизни;  - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;  - средства профилактики перенапряжения |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **164** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **164** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 4 |
| практические занятия | 158 |
| **Промежуточная аттестация** **в форме дифференцированного зачета** | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **-** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности** | | **14** |  |
| 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** | **12** | 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 обще развивающих 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 обще развивающих 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)** | | **28** |  |
| 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** | **28** |
| 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 в виде дифференцированного зачета** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **164** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Спортивный зал, оснащенный следующим спортивным инвентарем:

* Гимнастическая лестница
* Гимнастическая скамейка
* Волейбольная стойка и сетка
* Баскетбольные щиты
* Гимнастические маты
* Перекладина навесная.
* Раздаточный материал:
* Мячи
* Гимнастическая скакалка
* Тренажеры:
* Набор гантелей
* Комплект гирь и штанг.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания**

Виленский М.Я. Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский – 3-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 214с. – ISBN 978-5-406-05218-1

Решетников Н.В. Физическая культура: учебник для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Решетников. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176с. – 978-5-4468-7250-3

**3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

Гелецкая Л. Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделения / - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. <http://znanium.com/go.php?id=511522>

Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы <http://www.mossport.ru>

**3.2.3. Дополнительные источники:**

Гришина, Ю. И. Общая физическая подготовка. Знать и уметь: учебное пособие. -Ростов на Дону «Феликс» 2012.- 268 с.

Миронова, Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома , 2014. – 197 с.

Тимонин, А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / Тимонин, А. И ; под ред. Н. Ф. Басова — 3-е изд. — Москва, 2013. – 245 с.

Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики [http://sport.minstm.gov.ru](http://sport.minstm.gov.ru/)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Знания:  - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  - основы здорового образа жизни:  - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности:  - средства профилактики перенапряжения | Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу  Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания  Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни  Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме  Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики | Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет |
| Умения:  - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности | Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ,  В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя  Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление  Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине  Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы  Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта  Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях  С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта  Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности  Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта | Проведение своего комплекса зарядки в группе  Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Дифференцированный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **48** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **48** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 32 |
| практические занятия | 14 |
| **Промежуточная аттестация** **в форме дифференцированного зачета** | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **-** |

**2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **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** | **10** | 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. |
| **Тематика практических занятий** | 4 |
| 1. Тренинги по развития коммуникативных способностей |
| 2. Тренинги по видам общения: Вербальное общение. Невербальное общение. Экстрасенсорное общение |
| **Тема 5. Формы делового общения и их характеристики** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
| 1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. |
| 2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация |
| **Тематика практических занятий** | 4 |
| 1. Отработка механизмов «заражения», «внушения», «убеждения» и «подражания» и их роль в процессе общения |
| 1. Тренинг личностного роста |
| **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 |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| Диагностика уровня сформированности конфликтоустойчивости |
| **Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция** | **Содержание учебного материала** | **6** | 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. |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| Исследование способов реагирования в конфликте и технологий разрешения конфликтов (занятие с элементами тренинга) |
| **Тема 8. Общие сведения об этической культуре** | **Содержание учебного материала** | **6** | 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 |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| 1. Составление этического кодекса специалиста. |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **48** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется к**абинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением

- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;

- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания**

Шеламова Г.М. Психология общения: учебник для учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с. – ISBN 978-5-4468-7022-6

Психология общения: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6755-1.

**3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

Якуничева О.Н., Прокофьева А.П. Психология общения, 2022 г. - коллекция "Медицина — Издательство "Лань" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/195538>

Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Ефимова Наталия Сергеевна. - Москва; Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 192 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0249-<http://znanium.com/go.php?id=410246>.

**3.2.3. Дополнительные источники**

Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. –Москва: ФОРУМ, 2020. – 192 с.

Психология общения: энциклопедический словарь / М.М. Абдуллаева [и др.].. — Москва: Когито-Центр, 2019. — 600 c. — ISBN 978-5-89353-335-4.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Знания:**  **-** 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 | - грамотно выступает с сообщениями.  - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации  - намечает и описывает приемы саморегуляции. | - анализ выполнения практических работ  - текущий контроль;  - защита внеаудиторной самостоятельные работы;  - дифференцирован-ный зачет |
| **Умения:**  **-** применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;  - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения | - умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса.  - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы.  - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность | - активность на занятиях в группах;  - применение техник эффективного общения;  - дифференцирован-ный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.06 ЦЕЛЕПОЛАГАНИЕ И ПОСТРОЕНИЕ ЖИЗНЕННОЙ ПЕРСПЕКТИВЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Программа учебной дисциплины является вариативной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК, | Умения | Знания |
| ОК 1  ОК 3, ОК 4, ОК 6 | - использовать коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;  - эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  - анализировать рабочую ситуацию, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность социально-психологической проблематики. | - основные категории социальной психологии;  - механизмы межличностного восприятия |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Кол-во часов*** |
| **Объем образовательной программы** | **32** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **32** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 7 |
| практические занятия | 23 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **-** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.06 «Целеполагание и построение жизненной перспективы»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Тма 1.**  **Жизнестойкость – основа успешной жизни человека** | **Содержание учебного материала** | | **6** | ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, |
| 1 | Жизнестойкий человек. Как им стать?  Исследование уровня жизнестойкости**е**. | 2 |
| 2 | Личные психологические зоны риска.  Возрастные особенности как факторы риска. | 2 |
| **Практические занятия** | | 2 |
| Тренинг по формированию жизнестойкости | |  |
| **Тема 2.**  **Психология трудной жизненной ситуации** | ***Тренинг формирования навыков по разрешению трудной жизненной ситуации*** | | **6** | ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, |
| 1 | Разрешение проблемных ситуаций.«Стоп! Подумай! Действуй!» | 2 |
| 2 | Формула неудачника | 2 |
| 3 | Самоуправление и саморегуляция. Стрессу – нет! | 2 |
| **Тема 3. Управление временем и целями собственной жизни.** | ***Тренинг управления временем и целями собственной жизни*** | | ***10*** | ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06,  ЛР 7  ЛР 8  ЛР 9 |
| 1 | Успех в повседневной жизни.  Стратегии успеха в трудных жизненных ситуациях | 2 |
| 2 | Ценности личности | 2 |
| 3 | Успешность в профессиональной деятельности | 2 |
| 4 | Жизнь по собственному выбору | 2 |
| 5. | Программирование успех и здорового образа жизни | 2 |
| **Тема 4.**  **Управление успешностью в профессио-нальной деятельности** | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06,  ЛР 7  ЛР 8  ЛР 9 |
| 1 | Структура профессиональной деятельности. | 2 |
| **Практическое занятие** | | 2 |
| Какой я специалист? Успешность в профессиональной деятельности. | | 2 |
| **Тема 5. Условия и технологии эффективной коммуника-ции** | **Содержание учебного материала** | | **5** | ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06,  ЛР 7  ЛР 8  ЛР 9 |
| 1 | Этика общения и культура общения. Этический кодекс специалиста. | 1 |
|  | **Практические занятия** |  |
| 1 | Тренинг: Эффективные способы общения: виды и приёмы слушания. Виды и техники высказываний. | 2 |
| 2 | Тренинг: Сопротивление давлению в межличностном взаимодействии. | 2 |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета** | | | **1** |  |
| Всего | | | **32** |  |

**3. Условия реализации программы дисциплины.**

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

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социальных дисциплин.

**Оборудование учебного кабинета**:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- УМК по дисциплине.

Технические средства обучения: мультимедийная установка

**3.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Основные источники:**

Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с. – ISBN 978-5-4468-6668-7

Корягина, Н.А. Социальная психология. Теория и практика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А. Корягина, Е. В. Михайлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 492 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11041-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/444278>

Сарычев, С.В. Социальная психология: учебное пособие для среднего профессионального образования / С.В. Сарычев, О.В. Чернышова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 127 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03253-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453596>

**Дополнительные источники:**

Шибутани, К. Социальная психология. – СПБ.: ЭКСМО – ПРЕСС, 2008. – 423с.

Берн Э. Игры, в которые играют люди. Люди, которые играют в игры. – СПб.: Сфера, 2005.

**4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.**

Контроль и оценкарезультатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля** и **оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| использовать коммуникативные технологии в профессиональной деятельности; | оценка практических занятий. |
| эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | оценка практических занятий. |
| анализировать рабочую ситуацию, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность социально-психологической проблематики. | оценка практических занятий. |
| **Знания:** |  |
| основные категории социальной психологии | оценка практических работ, ДЗ |
| механизмы межличностного восприятия | оценка практических работ, ДЗ |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.07 «ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1. **паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью образовательной программы по специальности СПО43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Она направлена на формирование компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, возможностями их трудоустройства и продолжения образования. Изучение УД «Основы исследовательской и проектной деятельности» должно обеспечить удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся; общекультурную составляющую при получении профессионального образования; развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы; развитие навыков самообразования и самопроектирования; углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области научного знания или вида деятельности; совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся.

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 1  ОК 2  ОК 3,  ОК 5,  ОК 9 | * определять объект, предмет, цели и задачи исследования; * осуществлять поиск литературы по теме предполагаемого исследования, оформлять библиографический список по теме предполагаемого исследования; * разрабатывать программу самостоятельного исследования; * писать и редактировать текст исследовательской (курсовой, дипломной) работы | * общую схему учебного (научного) исследования; * виды информационных ресурсов и способы работы с ними; * основные элементы программы исследования; * правила оформления квалификационных (курсовых, дипломных) работ. |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **41** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **40** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 18 |
| практические занятия | 20 |
| **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **1** |
|  |  |
|  | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.07 «Основы исследовательской и проектной деятельности»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся,** | | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Тема 1 Введение в исследовательскую деятельность** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| 1 | Исследование как форма познания, как целенаправленное и систематическое изучение объектов действительности для получения нового знания о них.  Исследование в повседневной жизни человека (изучение предметов реального мира, социальных реалий, ситуации деятельности, личности другого человека, себя самого). | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| 2 | Наука как сфера человеческой деятельности, в которой происходит выработка и теоретическая систематизация объективных знаний о действительности. Научное исследование как деятельность для получения новых знаний |
| 3 | Исследование в профессиональной деятельности: цели и задачи. Специфика исследований в зависимости от видов деятельности. |
| 4 | Исследование и проектирование: сходство и различие.  Исследование как способ обучения. Самообучение в процессе исследования.  Исследование как творческий процесс |
| 5 | Виды учебно-исследовательских работ. Учебный реферат. Курсовая работа.  Дипломная работа. |
| 6 | Ведущие методы учебно-исследовательской деятельности. Количественные и качествен-ные методы. Наблюдение. Опросные методы (анкета, интервью, методика незаконченных предложений и др.).  Принципы и способы обработки полученных данных.  Тестирование. Опытно-экспериментальная работа. Эксперимент |
| **Практические занятия** | | 2 |
| 1 | Разработка схем наблюдения и опросных листов |
| **Тема 2 Методология научного творчества** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| 1 | Основные понятия научно-исследовательской работы: аспект, гипотеза, дедукция, идея, индукция, категория, концепция, ключевое слово, метод исследования, методология научного познания, научная дисциплина, научная тема, научная теория, научное исследование, научное познание, научный факт, обзор, объект исследования, предмет исследования, принцип, проблема, теория, умозаключение. Факты и их интерпретация. Научные теории | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| 2 | Общая схема хода научного исследования: обоснование актуальности выбранной темы, постановка цели и конкретных задач исследования, определение объекта и предмета исследования, выбор методов и методики проведения исследования, описание процесса исследования, обсуждение результатов исследования, формулирование выводов и оценка полученных результатов. |
| **Практические занятия** | | 2 |
| 1 | Определение объекта и предмета, целей и задач чужого исследования на основании текста статьи / тезисов |
| **Тема 3 Виды информационных ресурсов и способы работы с ними** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| 1 | Виды информационных ресурсов и способы работы с ними.  Работа с каталогами в библиотеке.  Правила работы с журналом, газетой: составление библиографических карточек, подборка вырезок. Правила составления библиографии. | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| 2 | Правила работы с книгой. Виды письменных работ и техника работы с книгой: правила составления аннотации, рецензии, плана, конспекта, тезисов. Умение делать выписки. Правила ведения записей: компактность, выдержка интервала, датирование, поля, подчеркивание, выделение ключевых слов, схематическое изображение и сокращения и др. Функции библиографических описаний. Основные правила составления библиографических описаний | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| 3 | Цитирование. Функции цитат и ссылок. Основные формы цитирования: дословное и косвенное цитирование. Правила оформления ссылок на цитаты, приводимые по вторичным источникам. Основные правила цитирования | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| 4 | Источники информации. Информационные технологии в проектно-исследовательской работе. Интернет |  |
| **Практические занятия** | | 2 |  |
| 1 | Поиск литературы по теме предполагаемого исследования | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| 2 | Оформление библиографического списка литературы по теме предполагаемого исследования |
| **Тема 4 Исследовательская проблема** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| 1 | Основные элементы программы исследования. Выбор предмета исследова-ния. Мотивационные, содержательные, организационно-технические аспекты выбора предмета. Критерии, которым должна соответствовать проблема исследования: изучаемость и научная релевантность | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| 2 | Теоретические основания постановки исследовательской проблемы. Понятийный аппарат исследования. Выбор системы понятий для описания/анализа. Концептуализация и операционализация понятий. |
| 3 | Объект исследования и его предмет. Уточнение границ предмета исследования. Формулирование цели и задач исследования. |
| 4 | Проблема: сущность понятия. Практическая проблема, познавательная проблема.  Выявление, обоснование и структурирова-ние проблемы, выделение подпроблем. Конструирование образа, проекта результата. Определение цели(ей) исследования. |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1 | Разработка программы самостоятельного исследования | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| 2 | Формулирование объекта, предмета, цели и задачи планируемого исследования |
| **Тема 5 Исследовательский проект (Логика и структура исследования)** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| 1 | Понятие «проект».  Понятия «исследовательский проект» и «программа исследования». | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| 2 | Этапы исследования. Подготовительный этап:  Постановка проблемы или исследовательского вопроса.  Выделение аспекта изучения проблемы. Конструирование образа, проекта желаемого результата исследования. Формулирование темы.  Определение объекта и предмета исследования.  Формирование цели и задач исследования.  Установление исходных теоретических положений и фактов.  Выдвижение ведущей идеи, общего замысла и гипотезы.  Разработка программы исследовательских действий по проверке гипотезы.  Разработка инструментария исследования (опросники, тесты, схемы наблюдений). |
| 3 | Этап сбора информации:  Изучение теории и истории вопроса.  Сбор информации (эмпирических данных) - изучение документации, наблюдения, опросы, тестирование и т.п.  Поиск и изучение опыта по проблеме  Определение критериев для анализа эмпирической информации | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| 4 | Этап моделирования и проектирования искомого состояния предмета изучения:  Разработка модели существующего изучаемого объекта.  Прогноз развития искомого состояния объекта. Выделение факторов изменения существующего объекта  Разработка проекта изменения существую-щего состояния объекта в искомое. | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| 5 | Этап опытно-экспериментальной работы:  Пробный (пилотажный) эксперимент.  Авторское изменение, опытная работа по преобразованию объекта.  Промежуточное отслеживание результатов.  Корректировка проекта.  Реализация проекта. | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| 6 | Завершающий этап:  Анализ эффективности проведенной работы.  Формулирование результатов и выводов.  Оформление материалов исследования (написание отчета, курсовой, дипломной работы).  Подготовка презентации исследования | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9 |
| **Практические занятия** | | 8 |  |
| 1 | Разработка проекта исследования заявленных проблем | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ЛР 17 |
| **Тема 6 Представление результатов учебно -исследовательской работы** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| 1 | Составление тезисов.  Подготовка презентации работы. Требования к докладу и электронной презентации | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 5, ОК 9  ЛР 17, 21 |
| 2 | Особенности оформления исследовательских работ. Правила оформления квалификационных (курсовых) работ. |
| 3 | Оформление научно-справочного аппарата. Основные способы оформления ссылок на источники и примечаний: ссылки на список литературы (нумерованный и алфавитный), сноски (постраничные и концевые). |
| 4 | Оформление графиков, диаграмм, таблиц, рисунков. |
| 5 | Структура содержания исследовательской работы: титульный лист, оглавление, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы и других источников.  Общие правила оформления текста учебно-исследовательской работы: формат, объем, шрифт, интервал, поля, нумерация страниц, заголовки, сноски и примечания, приложения. |
| 6 | Психологический аспект готовности к выступлению. Культура выступления и ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, обращение к оппонентам, ответы на вопросы, заключительное слово. |
| **Практические занятия** | | 2 |  |
| 1 | Разработка электронной презентации программы самостоятельного исследования. | ОК 1, ОК 3,  ОК 5, ЛР 17, |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Оформление индивидуального исследовательского проекта | | **1** |  |
| **Промежуточная аттестация** | **Зачет** | | **2** |  |
| Всего | | | **41** |  |

**3. условия реализации рабочей программы УЧЕБНОЙ дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета гуманитарных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно-методический комплекс по дисциплине;

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники**

Виноградова Н.А. Научно-исследовательская работа студента. Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 14-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с. –ISBN 978-5-4468-6659-5

**Дополнительные источники**

Бережнов**а,** Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. В. Бережнова, В. В. Краевский. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 128 с. ISBN 978-5-7695-9882-1

определяется той областью, в которой обучающиеся выполняют исследование.

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения** |  |
| * определять объект, предмета, цели и задачи исследования | Оценка индивидуальной исследовательской работы |
| * осуществлять поиск литературы по теме предполагаемого исследования, оформлять библиографический список по теме предполагаемого исследования; | Оценка индивидуальной исследовательской работы |
| * разрабатывать программу самостоятельного исследования | Оценка индивидуальной исследовательской работы |
| * писать и редактировать текст исследовательской (курсовой, дипломной) работы | Оценка индивидуальной исследовательской работы |
| **Знания:** |  |
| * общую схему учебного (научного) исследования | Тестирование;  собеседование; |
| * виды информационных ресурсов и способы работы с ними; | тестирование; |
| * основные элементы программы исследования; | тестирование;собеседование; |
| * правила оформления квалификационных (курсовых, дипломных) работ. | тестирование; |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.08 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Учебная дисциплина **Введение в специальность** является вариативной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК, | Умения | Знания |
| ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ЛР 4, | использовать знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения специальности | * общей характеристики специальности; * нормативно-правовой основы получения профессионального образования; * требований к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС специальности; * организации и обеспечения образовательного процесса в КГБПОУ «АКПТиБ»; * форм и способов трудоустройства специалистов |

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём в часах** |
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 36 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 18 |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 16 |
| практические занятия | 18 |
| Самостоятельная работа | - |
| Промежуточная аттестация в форме зачета | 2 |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объём в часах** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Тема 1 Общая характеристика специальности** | **Содержание учебного материала** | | **2** |  |
| 1 | **Базовые понятия о профессии/ специальности**  Терминология (понятийный аппарат) системы профессионального образования: «профессия», «специальность», «профессиональный стандарт», «квалификация», «национальная система квалификаций», «независимая оценка квалификаций».  История профессии/специальности  Общая характеристика специальности: код, наименование специальности и квалификации, нормативные сроки обучения, формы освоения ППССЗ. | 2 | ОК 01, ОК 02,  ОК 05, ОК 06, |
| **Тема 2 Нормативно-правовые основы получения профессионального образования** | **Содержание учебного материала** | | **6** | ОК 02, ОК 05,  ОК 06, |
| 1 | **Нормативно-правовые основы получения профессионального образования**  Федеральный закон от 29.12.2012 N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»: содержание, основные положения.  Государственная политика в области образования.  Национальные проекты в сфере образования.  Формы получения образования.  Образовательные организации, их типы.  Среднее профессиональное образование, его место в системе профессионального образования.  Федеральный государственный образовательный стандарт.  Устав образовательной организации (колледжа).  Локальные нормативные акты | 2 |
|  | **В том числе практических занятий** | 4 |
| 1 | Практическое занятие № 1 **Ознакомление с основными положениями закона РФ « Об образования»** | 2 |
| **2** | Практическое занятие № 2 **Ознакомление с основными положениями локальных актов КГБПОУ «АКПТиБ»**  «Об установлении требований к внешнему виду обучающихся»,  «О самостоятельной работе обучающихся»  «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»  «Об организации курсового проектирования»  «О государственной итоговой аттестации обучающихся» | 2 |
| **Тема 3 Требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС специальности** | **Содержание учебного материала** | | **8** | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 05,  ОК 06, |
| 1 | **Квалификационные требования к специалисту**  Основные понятия: квалификация, профессия, специалист.  Квалификационные требования: понятия, назначения, отличия. Нормативные документы, регламентирующие эти требования, их статус.  Требования ФГОС по специальности.  Квалификационные справочники должностей руководителей, специалистов и служащих. Тарифно-квалификационные характеристики по должностям специалистов, служащих и рабочих профессий по данной специальности.  Классификатор рабочих профессий.  Документационное подтверждение классификаций специалиста.  Диплом об окончании учебного заведения: структура и содержание | 2 |
|  | **В том числе практических занятий** | 6 |
| 1 | Практическое занятие № 3 **Построение модели специалиста**  Ознакомление с кодами и квалификационными требованиями к специалисту в соответствии с Общероссийским классификатором профессией и другими нормативными документами  Определение личностных качеств, необходимых умений, необходимого уровня образования, наличия опыта работы, компетенций будущего, необходимых для успешного продвижения в профессиональной деятельности | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 4 **Экскурсия на профильные организации** | 2 |
| 3 | Практическое занятие № 5 **Круглый стол «Модель современного специалиста»**  (встреча с ветеранами отрасли, ведущими специалистами профильных организаций, выпускниками) | 2 |
| **Тема 4 Организация и обеспечение образовательного процесса в КГБПОУ «АКПТиБ»** | **Содержание учебного материала** | | **12** | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 05,  ОК 06, |
| 1 | **Организационная структура колледжа**  История колледжа (в т.ч. история специальности, преподаватели, мастера производственного обучения)  Основные характеристики организационной структуры. Подразделения, непосредственно взаимодействующие со студентом во время учебного процесса.  Студенческая группа. Индексация учебных групп. Куратор группы.  Зачетная книжка и студенческий билет.  Информационные подразделения и службы. | 1 |
| 2 | **Организация обучения студентов в колледже**  Внутренний распорядок. Основные документы, регламентирующие правила учебы, внутреннего распорядка колледжа и поведения студентов.  Основные образовательные услуги.  Дополнительные образовательные услуги.  Платные образовательные услуги.  Организация [исследовательской и проектной работы](https://pandia.ru/text/category/nauchnie_raboti/) студентов. | 1 |
| 3 | **Виды и формы учебного процесса**  Основные виды учебных занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар.  Методы повышения эффективности труда студента во время учебных занятий.  Основные способы аттестации студентов: текущая и промежуточная аттестация. Комплекты контрольно-оценочных средств (объекты оценивания, показатели и критерии оценивания, критерии отметки)  Формы промежуточной аттестации.  Виды зачетов и экзаменов. Требования, предъявляемые к студенту при сдаче зачетов и экзаменов.  Порядок выполнения и сдачи контрольных работ, индивидуальных учебных проектов, курсовых и дипломных работ/проектов. Правовые основания, условия и порядок отчисления неуспевающего студента.  Академический отпуск.  Возможность восстановления ранее отчисленных студентов. | 1 |
| 4 | **Организация учебного процесса**  Бюджет времени: максимальная учебная нагрузка, объем часов на аудиторную и самостоятельную работу  Организация учебного процесса: расписание, его структура, учебные графики занятий.  Материально-техническое обеспечение учебного процесса: кабинеты, лаборатории, мастерские, наглядные пособия, технические средства обучения | 1 |
| 5 | **Практика**  Трудовой распорядок. Виды практик. Профильные организации  Документационное обеспечение: дневник практики, аттестационный лист, характеристика  Форма одежды  Прохождение медицинского осмотра | 1 |
| 6 | **Учебно-методическое обеспечение специальности**  Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена  Рабочие учебные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей  Методические указания и рекомендации по выполнению отдельных видов учебных работ | 1 |
| 7 | **Организация самостоятельной работы студента**  Самостоятельная работа студента: понятие, назначение, функции. Фомы самостоятельной работы: аудиторная и внеаудиторная.  Методы самостоятельной работы.  Средства самостоятельной работы студента: конспекты, учебная, справочная литература, технические средства информации, наглядные пособия.  Управление самостоятельной работы студентов: способы, средства, приемы. | 1 |
| 8 | **Учебная литература**  Роль библиотеки в организации учебного процесса  Учебная литература: понятие, назначение, классификация.  Учебники, учебные пособия, практикумы: назначение, структура, отличительные признаки. Справочная, научная и популярная литература.  Электронные библиотечные системы  Методы и приемы работы с учебной литературой.  Предварительное или ознакомительное чтение.  Поиск необходимой учебной информации | 1 |
| **В том числе практических занятий** | | 4 |
| 1 | Практическое занятие № 6 **Ознакомление с учебными планами и программами по данной специальности** | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 7 **Овладение умениями работы с учебной литературой**  Регистрация в электронных библиотечных системах | 1 |
| 3 | Практическое занятие № 8  **Овладение методикой конспектирования учебной информации** | 1 |
| **Тема 5 Формы и способы трудоустройства специалистов** | **Содержание учебного материала** | | **6** | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 05,  ОК 06, |
| 1 | **Технология трудоустройства**  Современный рынок труда  Этапы и эффективные способы поиска работы.  Каналы распространения сведений о себе.  Самопрезентация  Правовые аспекты трудоустройства и увольнения  Адаптация и аттестация сотрудников | 2 |
| **В том числе практических занятий** | | 4 |
| 1 | Практическое занятие № 9 **Подготовка резюме соискателя**  Составление резюме по образцу  Написание сопроводительного письма | 2 |
| 2 | Практическое занятие № 10 **Составление плана профессиональной карьеры**  Составление проекта карьеры: ожидание от будущей работы, влияние, оказываемое на других людей (семью, друзей, общество в целом) выбора профессиональной деятельности, внешние и внутренние факторы необходимые для того, чтобы успешно продвигаться по карьерной лестнице, оценка карьерных ресурсов (развитие интеллекта, знания, навыки, опыт, способности, здоровье темперамент, социальное окружение) для достижения профессиональных целей, оценка профессиональной пригодности к выбранному делу | 2 |
| **Промежуточная аттестация (зачет)** | | | **2** |  |
| **Всего** | | | **36** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный учебной мебелью и ПК

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

1. Федеральный закон РФ от 29.12.2012 №273-Ф3 «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;
3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минпросвещения РФ [от 05.05.2022 N 311](https://normativ.kontur.ru/document?moduleid=1&documentid=423500#l0), [от 19.01.2023 N 37](https://normativ.kontur.ru/document?moduleid=1&documentid=445880#l1));
6. Михаил Чешуин, Рожденные временем, 2003 г., Бийск

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Знание:   * общей характеристики специальности; * нормативно-правовой основы получения профессионального образования; * требований к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС специальности; * организации и обеспечения образовательного процесса в КГБПОУ «АКПТиБ»; * форм и способов трудоустройства специалистов | Описание общей характеристики специальности  Перечисление нормативно-правовой базы получения профессионального образования  Описание требований к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС специальности  Описание организации образовательного процесса в КГБПОУ «АКПТиБ»  Описание форм и способов трудоустройства специалистов | Устный опрос  Тестирование  Зачет |
| Умение использования знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения специальности | Построение модели специалиста  Активное участие в работе Круглого стола «Модель современного специалиста»  Написание отчета/ фотоотчета по экскурсии в профильную организацию  Составление должностных инструкций по предложенному шаблону  Овладение умениями работы с учебной литературой  Регистрация в электронных библиотечных системах  Овладение методикой конспектирования учебной информации  Подготовка резюме соискателя  Составление плана профессиональной карьеры | Оценка результатов выполнения практических работ  Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.09 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» предназначена для изучения основ финансовой грамотности при подготовке специалистов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

**1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Основы финансовой грамотности направлены

**на достижение следующих целей:**

- актуализация дополнительного экономического образования студентов с приоритетом практической, прикладной направленности образовательного процесса;

- повышение социальной адаптации и профессиональной ориентации студентов;

- развитие финансово-экономического образа мышления; способности к личному самоопределению и самореализации;

- воспитание ответственности за экономические и финансовые решения; уважения к труду и предпринимательской деятельности;

- формирование опыта рационального экономического поведения; освоение знаний по финансовой грамотности для будущей работы в качестве специалиста и эффективной самореализации в экономической сфере.

**на решение следующих задач:**

- усвоение базовых понятий и терминов курса, используемых для описания процессов и явлений, происходящих в финансовой сфере, для интерпретации экономических данных и финансовой информации;

- формирование функциональной финансовой грамотности, позволяющей анализировать проблемы и происходящие изменения в сфере экономики, вырабатывать на этой основе аргументированные суждения, умения оценивать возможные последствия принимаемых решений;

- развитие навыков принятия самостоятельных экономически обоснованных решений;

- выработка навыков проведения исследований экономических явлений в финансовой сфере: анализ, синтез, обобщение финансово-экономической информации, прогнозирование развития явления и поведения людей в финансовой сфере;

- формирование информационной культуры студентов, умение отбирать информацию и работать с ней на различных носителях, понимание роли информации в деятельности человека на финансовом рынке.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**

**1.2.1. Перечень метапредметных результатов:**

|  |  |
| --- | --- |
| М 1. | умение самостоятельно определять финансовые цели и составлять планы по их достижению, осознавая приоритетные и второстепенные задачи |
| М 2. | умение выявлять альтернативные пути достижения поставленных финансовых целей |
| М 3. | способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения финансовых проблем |
| М4. | умение ориентироваться в различных источниках информации финансового характера, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников |
| М 5 | умение определять назначение и функции различных финансовых институтов, ориентироваться в предлагаемых финансовых продуктах, оценивать последствия их использования |
| М 6 | умение общаться и взаимодействовать с учащимися и педагогом в рамках занятий по финансовой грамотности |

**1.2.2. Перечень предметных результатов:**

|  |  |
| --- | --- |
| П 1. | владение базовыми понятиями: |
|  | - личные финансы, сбережения;  - банк, депозит, кредит, ипотека, процент;  - инвестирование, финансовый риск, портфель инвестиций;  - страхование, договор на услуги по страхованию, медицинское страхование, автострахование, страхование жизни, страховой случай;  - фондовый рынок, ценные бумаги, акции, облигации;  - налоги, пошлины, сборы, налоговая система, ИНН, налоговый вычет, пеня по налогам;  - пенсия, пенсионная система, пенсионные накопления;  - бизнес, стартап;  - финансовые риски, финансовое мошенничество, финансовые пирамиды |
|  | владение знанием |
| П 2. | об основных целях управления личными финансами, мотивах сбережений, возможностях и ограничениях использования заёмных средств; |
| П3 | об устройстве банковской системы, особенностях банковских продуктов для физических лиц, правилах инвестирования денежных средств в банковские продукты и привлечения кредитов; |
| П4 | о видах финансовых рисков и способах минимизации их последствий для семейного бюджета; |
| П5 | о функционировании страхового рынка, субъектах страхования, страховых продуктах и их специфике; |
| П6 | о структуре фондового рынка, основных участниках фондового рынка, ценных бумагах, обращающихся на фондовом рынке, и особенностях инвестирования в них; |
| П7 | об устройстве налоговой системы государства, правилах налогообложения граждан, содержании основных личных налогов, правах и обязанностях налогоплательщика, последствиях в случае уклонения от уплаты налогов; |
| П8 | об особенностях пенсионной системы в РФ, видах пенсий, факторах, определяющих размер пенсии, способах формирования будущей пенсии; |
| П9 | об основах функционирования и организации бизнеса, налогообложении малого бизнеса; |
| П10 | о видах финансовых мошенничеств и особенностях их функционирования, способах идентификации финансовых мошенничеств среди предлагаемых финансовых продуктов |

1.2.5. В результате освоения учебной дисциплиной студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **уметь** | .- откладывать деньги на определенные цели;  - находить информацию о банковских продуктах, использовать депозитный и кредитный калькулятор на сайтах коммерческих банков;  - проверять безопасность использования банковской карты в банкоматах и POS-терминалах, получать дополнительную информацию о бонусах, предоставляемых держателям банковских карт; блокировать банковскую карту в случае возникновения риска кражи с нее денежных средств;  - различать стратегии инвестирования с точки зрения доходности;  - получать актуальную информацию о начисленных налогах и задолженности на сайте налоговой службы;  - рассчитывать размер личных налогов;  - рассчитывать размер налогового вычета;  - ориентироваться в процедуре регистрации собственного бизнеса; вести простые финансовые расчеты: считать издержки, доход, прибыль;  - защищать свой личный бюджет от мошеннических атак в Интернете;  - находить актуальную информацию на сайтах Пенсионного фонда РФ и негосударственных пенсионных фондов |
| **знать** | - основные цели управления личными финансами, мотивы сбережений, возможности и ограничения заемных средств;  - устройство банковской системы, особенности банковских продуктов для физических лиц, правила инвестирования денежных средств в банковские продукты и привлечения кредитов;  - виды финансовых рисков и способы минимизации их последствий для семейного бюджета;  - функционирование страхового рынка, виды страхования;  - структура фондового рынка, ценные бумаги;  - устройство налоговой системы, правила налогообложения граждан, права и обязанности налогоплательщика, последствия в случае уклонения от уплаты налогов;  - особенности пенсионной системы в России, виды пенсий, факторы, определяющие размер пенсии, способы формирования будущей пенсии;  - основы функционирования и организации бизнеса, налогообложение малого бизнеса:  - виды финансового мошенничества |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | | **38** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | **38** |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 18 | |
| практические занятия | 18 | |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 | |
| **Самостоятельная работа** | **-** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Тема 1. Банки: чем они могут быть полезны** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| Текущие счета и банковские карты.  Банковская система РФ. Коммерческие банки. Пассивные и активные операции банка. Механизм взаимодействия коммерческих банков и Центрального банка. Основные банковские операции с населением.  Банковские карты. Эмитент. Держатель карты, платежная система. Дебетовая карта. Кредитная карта. Овердрафт. POS-терминал, ПИН-код. Виды банковских карт. Механизм выпуска и обращения банковских карт. Способы защиты от мошенников в процессе использования банковских карт. Возможности использования банковских карт в повседневной жизни. | П1; П2; П3  М1; М4, М5; |
| Сберегательные вклады (депозит).  Проценты по вкладу. Условия депозита. Преимущества и недостатки депозита. Управление рисками по депозиту. Система страхования вкладов. Вклад до востребования. Срочный вклад. Простые проценты. Сложные проценты, капитализация.  Критерии выбора банка: участие банка в системе страхования вкладов, процентная ставка, надежность банка. | П1; П2; П3  М3; М4; |
| Кредит.  Виды кредитов: потребительский целевой кредит, кредит на неотложные нужды, кредитная карта, автокредит, кредит на развитие бизнеса, ипотечный кредит.  Основные характеристики кредита. Процентная ставка по кредиту, кредитный договор, льготный период. Дифференцированные платежи, график платежей, штрафные санкции, кредитная история. Выбор наиболее выгодного кредита. Стоимость кредита. Типичные ошибки при использовании кредита.  Потребительский кооператив, микрофинансовая организация. | П1; П2; П3  М2, М4; |
| **Практические занятия** | 3 |  |
| Кейс «Выбор депозитного продукта». Расчет процентов по депозиту. Формирование умения откладывать деньги на определенные цели |
| Кейс «Выбор кредитного продукта». Расчет процентов по кредиту |
| Формирование умения находить информацию о банковских вкладах и кредитах, банковских картах на сайтах коммерческих банков |
| **Тема 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| Финансовые риски и стратегии инвестирования.  Инвестиционные фонды. Инвестирование, доходность.  Финансовые риски: риск рыночной конъюктуры, валютный риск, процентный риск, инфляционный риск, риск финансовых посредников. Срок инвестирования. Инвестиционные финансовые инструменты. Факторы, которые надо учитывать при выборе инвестиционного инструмента. Инвестиционные стратегии: консервативная, агрессивная, умеренная. Диверсификация. | П1; П2; П6  М2; М4; |
| Ценные бумаги.  Рынок ценных бумаг. Финансовый рынок. Долевые и долговые ценные бумаги.  Акции (обыкновенные, привилегированные). Дивиденд. Уставный капитал компании.  Облигации. Дисконт. Купонные выплаты по облигациям. Вексель. Доходность ценной бумаги.  Риски инвестирования в ценные бумаги. Стратегии управления инвестициями. Активные и пассивныке инвесторы. Структура инвестиционного портфеля.. | П1; П2;  М5; |
| Валютный рынок. Валютный курс. Рынок Форекс. Как определяются курсы валют. Риски участников валютного рынка. | П1; П2; |
| **Практические занятия** | 4 |  |
| Формирование умения различать стратегии инвестирования с точки зрения доходности и рисков. Выбор оптимальной инвестиционной стратегии. |
| Формирование умений искать и интерпретировать актуальную информацию по фондовому рынку. |
| Расчет суммы дивидендов, годового дохода по облигациям, |
| Поиск информации на сайте Московской биржи данных об акциях, которые показали наилучшие и наихудшие значения динамики. Обоснование выбора ценных бумаг для инвестирования. |
| **Тема 3. Страхование** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Страхование имущества.  Страховой случай, страховая премия, страховой риск, страховщик, страхователь, застрахованный. Договор страхования, страховой полис. Страховая сумма, страховая выплата.  Страхование недвижимости. Автострахование (ОСАГО, КАСКО) | П1; П5;  М5 |
| Страхование здоровья и жизни.  Обязательное медицинское страхование. Полис ОМС. Добровольное медицинское страхование. Страхование жизни.  Виды личного страхования: накопительное, рисковое, медицинское (обязательное, добровольное). | П1; П5;  М5  лр 16, 22 |
| **Практические занятия** | 2 |  |
| Поиск и интерпретация актуальной информации в сфере страхования |
| Формирование умения читать договор страхования |
| Выбор вида добровольного страхования при различных жизненных ситуациях. |
| Формирование умения различать виды страхования жизни, обязательное и добровольное страхование |
| **Тема 4.** **Налоги: почему их надо платить** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| Налоги: понятие, виды, элементы.  Налогообложение. Налоговая система. Налоговый орган. Налогоплательщик. Виды налогов: федеральные, региональные, местные. Прямые и косвенные налоги. Элементы налога: объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговая ставка, срок уплаты налога. Личный кабинет налогоплательщика. Налоговая декларация. Налоговое правонарушение. Налоговые санкции. Пеня. | П1; П7;  М6 |
| Налоги, уплачиваемые физическими лицами.  НДФЛ. Транспортный налог. Земельный налог. Налог на имущество физических лиц. Планирование расходов, связанных с уплатой налогов. | П1; П7  М4, М6 |
| Налоговые вычеты.  Налоговая льгота. Налоговые вычеты: стандартный, социальный, имущественный, профессиональный. Способы получения налоговых вычетов. Как вернуть налоги в семейный бюджет. | П1; П7  М4, М6 |
| **Практические занятия** | 4 |  |
| Заполнение таблицы «Права и обязанности налогоплательщика» |
| Расчет НДФЛ |
| Расчет транспортного налога, земельного налога, налога на имущество физических лиц. |
| Расчет налоговых вычетов |
| **Тема 5. Пенсионные накопления** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Как формируется пенсия.  Пенсия. Пенсионная система. Способы формирования будущей пенсии. Факторы, определяющие размер будущей пенсии гражданина. Обязательное пенсионное страхование. Страховой взнос, страховой стаж.  Виды пенсий: страховая пенсия по инвалидности, страховая пенсия по потери кормильца, страховая пенсия по старости. Индивидуальный пенсионный коэффициент. Личная ответственность гражданина в пенсионном обеспечении. | П1, П8,  М1, М2 |
| Добровольное пенсионное обеспечение.  Накопительная пенсия. Негосударственный пенсионный фонд. Инвестирование пенсионных накоплений. Критерии выбора негосударственных пенсионных фондов: надежность, доходность, срок функционирования, доля на рынке негосударственного пенсионного страхования, состав учредителей, размер имущества. | П1, П8,  М1, М2 |
| **Практические занятия** | 2 |  |
| Расчет будущей пенсии при помощи пенсионного калькулятора на сайте Пенсионного фонда РФ. |  |
| Расчет индивидуального пенсионного коэффициента. Расчет суммы страховых взносов. |
| Анализ информации о деятельности негосударственных пенсионных фондов. Выбор оптимального варианта пенсионных накоплений |
| **Тема 6. Собственный бизнес: как создать и не потерять** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| Создание собственного бизнеса.  Преимущества и недостатки предпринимательской деятельности. Что влияет на успех предпринимателя?  Этапы создания собственного бизнеса: формирование бизнес-идеи, определение необходимых ресурсов, формирование команды, поиск финансирования, создание прототипа, тестирование и доработка продукта, выход на самоокупаемость.  Как выбрать правовую форму предприятия. Индивидуальный предприниматель: плюсы и минусы. Общество с ограниченной ответственностью: преимущества и недостатки.  Как зарегистрировать предприятие. | П1; П9,  М1; М2 |
| Расходы и доходы собственного бизнеса.  Доходы, расходы, прибыль, чистая прибыль. Собственный капитал, заемный капитал. Основные средства, оборотные средства. | П1; П9,  М1; М3 |
| Налогообложение малого бизнеса.  Общий режим налогообложения, упрощенная система налогообложения, патентная система налогообложения. Механизм исчисления уплачиваемых налогов. | П1; П9,  М6 |
| **Практические занятия** | 3 |  |
| Формирование умения ориентироваться в процедуре регистрации собственного бизеса:  Заполнение документов (заявления) для регистрации в качестве индивидуального предпринимателя.  Отработка этапов создания общества с ограниченной ответственностью. |
| Расчет издержек, дохода, прибыли |
| Выбор режима налогообложения. Расчет налогов при общем режиме налогообложения и при УСН |
| **Тема 7. Риски в мире денег** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Основные виды рисков: инфляционный, валютный, кредитный, ценовой (рыночный), физический, предпринимательский, риск мошенничества.  Варианты защиты от разных видов риска. | П1; П4,  М4, М6 |
| Финансовое мошенничество: фальшивомонетчики, фальшивые банки, кредит на ваше имя.  Финансовая пирамида: признаки, механизм функционирования, последствия вовлечения индивидуума в финансовую пирамиду.  Виртуальные ловушки. Фишинг, фарминг, нигерийское письмо, Хайп. Последствия вовлечения и способы сохранения личного бюджета от интернет-мошенников. | П1; П10;  М4, М6 |
| **Практические занятия** | 2 |  |
| Анализ компаний на наличие признаков финансовой пирамиды |
| Формирование умения защищать свой личный бюджет от мошенических атак в Интернете. |
| Тренинг «Как не стать жертвой махинаций с банковскими картами» |
| Тренинг «Как не стать жертвой кредитной махинации» |
| **Промежуточная аттестация** | Дифференцированный зачет  Презентация учебных достижений. | **2** |  |
|  | Всего: | **38** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение:**

Имеется учебный кабинет социально-экономических дисциплин.

Оборудование кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* учебники, учебные пособия;
* комплект учебно-наглядных пособий:

Технические средства обучения:

* компьютер;
* мультимедиапроектор;

- проекционный экран;

* принтер

**3.2. Перечень учебной литературы, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

Жданова А., Савицкая Е. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. - М.: БАКО, 2020

Жданова А., Зятьков М. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. - М.: БАКО, 2020..

**Дополнительные источники:**

Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: материалы для учащихся 10-11 кл. общеобразовательных организаций - М.: БАКО, 2018.

Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. 10-11 классы общеобразоват.орг. – М.:ВАКО, 2018. – 96с. – ISBN 978-5-408-04062-9

Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя. 10-11 классы общеобразоват.орг. – М.:ВАКО, 2018. – 232с. – ISBN 978-5-408-04065-0

Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 224с. – ISBN 978-5-408-04503-7

Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для среднего проф. обр. / М.Р.Каджаева, С.В.Дубровская, А.Р.Елисеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. – ISBN 978-5-4468-7597-9

**Интернет-источники**

www.ereport.ru — обзорная информация по мировой экономике.

http://www.rbc.ru/ — информационное агентство «РосБизнес-Консалтинг».

www.stat.hse.ru — статистический портал Высшей школы экономики.

www.cefir.ru — официальный сайт ЦЭФИР — Центра экономических и финансовых исследований.

www.economy.gov.ru/minec/main — Министерство экономического развития РФ

www.minfin.ru — Министерство финансов РФ

www.cbr.ru — Центральный банк РФ.

www.gks.ru – Федеральная служба государственной статистики.

www.nalog.ru — Федеральная налоговая служба.

www.worldbank.org/eca/russian — Всемирный банк.

вашифинансы.рф

www.iloveeconomics.ru – сайт «Экономика для школьника»

www.nes.ru – сайт спецпроекта российской экономической школы по личным финансам

www.economicus.ru – образовательно-справочный портал по экономике

www.7budget.ru – сайт, посвящённый семейному бюджету

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе фронтального опроса, тестирования, а также выполнения студентами контрольных заданий, индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| .- откладывать деньги на определенные цели; | Оценка выполнения заданий  Тестирование  Оценка решения практических задач  Оценка активности работы на занятии  Оценка докладов и презентаций  Дифференцированный зачет |
| - находить информацию о банковских продуктах, использовать депозитный и кредитный калькулятор на сайтах коммерческих банков; |
| - проверять безопасность использования банковской карты в банкоматах и POS-терминалах, получать дополнительную информацию о бонусах, предоставляемых держателям банковских карт; блокировать банковскую карту в случае возникновения риска кражи с нее денежных средств; |
| - различать стратегии инвестирования с точки зрения доходности; |
| - получать актуальную информацию о начисленных налогах и задолженности на сайте налоговой службы; |
| - рассчитывать размер личных налогов; |
| - рассчитывать размер налогового вычета; |
| - ориентироваться в процедуре регистрации собственного бизнеса; вести простые финансовые расчеты: считать издержки, доход, прибыль; |
| - защищать свой личный бюджет от мошенических атак в Интернете; |
| **Знания:** |
| - основные цели управления личными финансами, мотивы сбережений, возможности и ограничения заемных средств; |
| - устройство банковской системы, особенности банковских продуктов для физических лиц, правила инвестирования денежных средств в банковские продукты и привлечения кредитов; |
| - виды финансовых рисков и способы минимизации их последствий для семейного бюджета; |
| - функционирование страхового рынка, виды страхования; |
| - структура фондового рынка, ценные бумаги; |
| - устройство налоговой системы, правила налогообложения граждан, права и обязанности налогоплательщика, последствия в случае уклонения от уплаты налогов; |
| - основы функционирования и организации бизнеса, налогообложение малого бизнеса: |
| - виды финансового мошеничества |

**Приложение 1.3. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 ХИМИЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **144** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **144** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 106 |
| лабораторные занятия | 26 |
| практические занятия | 10 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **-** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Раздел 1. Физическая химия** | | **40** |  |
| **Тема 1.1**  **Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1- ОК 3,  ОК 5, ОК 10 |
| Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. |
| Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания. |  |
| **Практическое занятие 1.** Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. | 2 | ОК 1-ОК 5,  ОК 7, ОК 9 |
| **Тема 1.2.**  **Агрегатные состояния веществ, их характеристика** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 1-ОК 3,  ОК 5, ОК 7,  ОК 9, ОК10 |
| Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решеток. 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. |
| **Лабораторная работа 1.** Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей. | 2 | ОК 4, ОК 6 |
| **Тема 1.3.**  **Химическая кинетика и катализ.** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 1-ОК3,  ОК 5, ОК7,  ОК 9, 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 |
| **Лабораторная работа 2.** Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ. | 2 | ОК 4, ОК 6 |
| **Тема 1.4.**  **Свойства растворов.** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 1-ОК3,  ОК 5, ОК 7,  ОК 9, ОК 10 |
| 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 |
| **Практическое занятие 2.** Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды. | 2 | ОК 1-ОК5,  ОК 9, ОК 10 |
| **Лабораторная работа 3.** Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами. | 2 | ОК4, ОК6 |
| **Тема 1.5. Поверхностные явления.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-ОК3,  ОК 5, ОК 7,  ОК 9, 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. |
| **Раздел.2 Коллоидная химия** | | **36** |  |
| **Тема 2.1.**  **Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-ОК 3,  ОК 5, ОК 7,  ОК 9, ОК 10 |
| 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** | **8** | ОК 1-ОК3,  ОК 5, ОК 7,  ОК 9, ОК 10 |
| 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 |
| **Практическое занятие 3.** Составление формул и схем строения мицелл. | 2 | ОК 1-ОК5, ОК 7, ОК 9, ОК 10 |
| **Лабораторная работа 4.** Получение коллоидных растворов. | 2 |
| **Тема 2.3.**  **Грубодисперсные системы.** | **Содержание учебного материала** | **12** | ПК 5.3  ОК 1-ОК3,  ОК 5, ОК 7,  ОК 9, ОК 10 |
| 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 |
| **Лабораторная работа 5.** Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов. | 2 | ОК 4, ОК 6 |
| **Тема 2.4.**  **Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 1-ОК3,  ОК 5, ОК 7,  ОК 9, ОК 10 |
| 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. |
| **Лабораторная работа 6.** Изучение процессов набухания и студнеобразования. | 2 | ОК4, ОК6 |
| **Раздел 3. Аналитическая химия** | | **66** |  |
| **Тема 3.1.**  **Качественный анализ.** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-ОК 3,  ОК 5, ОК 7,  ОК 9, ОК 10 |
| 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** | **24** | ОК 1-ОК3,  ОК 5, ОК 7,  ОК 9, ОК 10 |
| Классификация катионов (1-6 аналитических групп). 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. |
| 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 |
| Классификация анионов (1-3 аналитических групп). Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. |
| Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли. |
| **Лабораторная работа 7.** Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы. | 2 | ОК 4, ОК 6 |
| **Лабораторная работа 8.** Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп. | 2 | ОК 4, ОК 6 |
| **Лабораторная работа 9.**  Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли. | 2 | ОК 4, ОК 6 |
| **Практическое занятие 4.** Решение задач на правило произведение растворимости. | 2 | ОК 1-ОК5, ОК 7, ОК 9, ОК 10 |
| **Тема 3.3.**  **Количественный анализ. Методы количественного** анализа**.** | **Содержание учебного материала** | **26** | ОК 1-ОК3,  ОК 5, ОК 7,  ОК 9, ОК 10 |
| Понятие и сущность методов количественного анализа. |
| Основные операции весового (гравиметрического) анализа.  Метод осаждения. Метод отгонки. Метод выделения. |
| Сущность и методы объемного анализа. |
| Рабочие растворы, стандартные вещества. Кривые титрования |
| Сущность метода нейтрализации его индикаторы. Теория индикаторов. |
| Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. |
| Перманганатометрия и ее сущность. Йодометрия и ее сущность. |
| Сущность методов осаждения. |
| Сущность метода комплексонобразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля |
| **Практическая работа 5.** Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора | 2 | ОК 1-ОК5,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10 |
| **Лабораторная работа 10.** Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей. | 2 | ПК 3.3  ОК 4, ОК 6 |
| **Лабораторная работа 11.** Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации. | 2 | ОК 4, ОК 6 |
| **Лабораторная работа 12.** Определение содержания хлорида натрия в рассоле. | 2 | ПК 2.2  ОК 4, ОК 6 |
| **Тема 3.4.**  **Физико-химические методы анализа.** | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК 1-ОК3,  ОК 5, ОК 7,  ОК 9, ОК 10 |
| Сущность физико-химических методов анализа и их особенности. Биологические методы. |
| Общие сведения о спектроскопических методах анализа. Фотометрический метод анализа: фотоколориметрия, колориметрия, спектрофотометрия |
| Общие сведения о нефелометрическом, люминесцентном, поляриметрическом методах анализа |
| Рефрактометрический метод анализа. Общие сведения о масс-спектральном, радиометрическом анализах. Электрохимические методы анализа (потенциометрия, кондуктометрия, кулонометрия, амперометрия, полярография) |
| Общие сведения о масс-спектральном, радиометрическом анализах. Хроматографические методы анализа. |
| Термические методы анализа. Кинетические методы анализа. Области применения |
| **Лабораторная работа 13.** Определение качественного и количественного содержания жира в молоке. | 2 | ПК 4.2-4.4  ОК 4, ОК 6 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **144** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

**Лаборатории «Химии**», оснащенная:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал) и необходимые реактивы;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедиапроектор;

- реактивы и лабораторное оборудование.

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

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

* + 1. **Печатные издания**

Аналитическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Глубоков, В.А. Головачева, Ю.А. Ефимова и др.; под ред. А.А. Ищенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 480с. – ISBN 978-5-4468-5714-2

Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для учреждений сред. проф. образования /В.В. Белик. - М.: Издательскийцентр «Академия», 2018. – 288с. – ISBN 978-5-4468-5711-1

Захарова Т.Н. Органическая химия: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Н. Захарова, Н.А. Головлева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 400с. – ISBN 978-5-4468-6589-5

**.2.2. Электронные издания:**

Егоров В. В. Общая химия, 2022 г. - коллекция "Химия — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/183248>

Кругляков П.М., Нуштаева А.В., Вилкова Н.Г., Кошева Н.В. Физическая и коллоидная химия. Практикум, 2022 г." - коллекция "Химия — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/237317>

**3.2.3. Дополнительные источники:**

Габриелян О.С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М.: Дрофа, 2012. 303 с

Габриелян О.С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М.: Дрофа, 2012. - 303 с

Рудзитис Г.Е. Химия. Органическая химия. 10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. – 13-е изд. – М: Просвещение, 2009. – 192 с.: ил.

Глубоков Ю.М., Головачева В.А., Ефимова Ю.А. Аналитическая химия \ под ред .А.А Ищенко .М «Академия», 2010

Аналитическая химия КН.1 Титриметрические и гравиметрические методы анализа. М ,2002

Аналитическая химия КН.2 Физико –химические методы анализа М., Дрофа, 2001.

<http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

[www.krugosvet.ru/](http://www.krugosvet.ru/) универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;

[http://scitecIibrary.ru/ научно-техническаябиблиотека/](http://scitecIibrary.ru/%20научно-техническаябиблиотека/)

[www.auditorium.ru/](http://www.auditorium.ru/) библиотека института «Открытое общество»/

[www.bellerbys.com](http://www.google.com/aclk?sa=l&ai=CCQgu5rk_TZ3WEMPiswbW2L046f3b3AH78dvUFOCxmqwDCAAQASDijKkXKAJQuYXBwwZghJXshdwdoAHRxP7wA8gBAakCm082kVSAuj6qBCFP0PQ-wLlRTNo1P7cHvUdqP9kbABkHWnoioabIB8YoZJo&sig=AGiWqtzPMSCP_w9Sl-E_AJob251dVLEU6Q&adurl=http://www.bellerbys.com/russian/study/index.aspx%3Fcid%3Dga_ru_generic)-сайт учителей биологии и химии

<http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффектные опыты, химические новости

<http://dnttm.ru/> – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)

[http://www.it-n.ru/](http://www.it-n.ru/Board.aspx?cat_no=7913&Tmpl=Themes&BoardId=142840) - сетевое сообщество учителей химии

[http://chemistry-chemists.com/](http://chemistry-chemists.com/forum/viewtopic.php?f=6&t=68) – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, с[борники задач для подготовки к олимпиадам по химии](http://chemistry-chemists.com/forum/viewtopic.php?f=6&t=68&start=0&sid=8ff28a706493ecee4b6c5c19d67390d9)).

http:[/www.](http://www/)astu.org/content/userimages/fiIe/upr\_1\_2009/04.pdf

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **знать:**  - основные понятия и законы химии;  - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  - понятие химической кинетики и катализа;  - классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;  -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  -тепловой эффект химических реакций;  термохимические реакции;  -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 | - грамотно выступает с сообщениями;  - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;  - намечает и характеризует приемы саморегуляции;  - полнота ответов, точность формулировок; | - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;  - текущий контроль освоения материала;  - защита внеаудиторной самостоятельные работы;  - дифференцирован-ный зачет |
| **Уметь:**  - 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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | - активность поведения на занятиях в группах;  - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;  - дифференцирован-ный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 6.3  ПК 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. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **36** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **36** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 34 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **-** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **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 |
| 1. Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.Влияние урбанизации на биосферу.  2. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.  3. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.  4. 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 |
| 1. Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов.  2. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.  3. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории. |
| **Тема 1.3.**  **Загрязнение окружающей среды** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 2  ОК 4-7 |
| 1. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация.  2. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.«Зеленая» революция и ее последствия.  3. 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.  4.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** |  |
| 1. Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.  2. Органы управления и надзора по охране природы.  3. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.  4. 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 |
| 1. Гражданско-правовая ответственность за экологические  правонарушения**.**  **2.** Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества. |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **36** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

* + 1. **Печатные издания:**

Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 208с. – ISBN 978-5-7695-4860-4

Трушина Т.П. Экологические основы природопользования, учебник для колледжей и среднеспециальных учебных заведений, 5-е издание переработанное, - Ростов на Дону: «Феникс», 2012.

* + 1. **Электронные издания:**

Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2021. — 194 с. — ISBN 978-5-406-05154-2. — URL:https://book.ru/book/936972. — Текст: электронный

Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с. — ISBN 978-5-406-03321-0. — URL:https://book.ru/book/936326 — Текст : электронный

**3.2.3. Дополнительные источники:**

priroda.ru – национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)

list.priroda.ru – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.

www.eco-net.dk/english – Eco-Network – международная сеть экологического образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих в области экологического образования.

ГОСТ 17.0.0.01-76 Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов.

ГОСТ 17.1.3.05-82 Охрана природы. Гидросфера

ГОСТ 18294-2004 Вода питьевая.

ГОСТ Р 52104-2003 Ресурсосбережение. Термины и определения

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция)

Федеральный закон от 10.01.1996 N 4-ФЗ «О мелиорации земель» (последняя редакция)

Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (последняя редакция)

Экология и жизнь: научно-популярный журнал [Электронный ресурс]. URL: http://www.ecolife.ru/

Экология производства: научно-практический журнал [Электронный ресурс]. URL: <https://ecoindustry.info/>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **знать:**  **-** 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. | Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | - анализ выполнения практических работ  - текущий контроль;  - защита внеаудиторной самостоятельной работы;  - дифференцирован-ный зачет |
| **Уметь:**  - 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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и формулировок, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий | - активность на занятиях в группах;  - верное выполнение задания и формули- рование ответа;  - дифференцирован-ный зачет |

**Приложение 1.4. Программы общепрофессиональных дисциплин**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**И ГИГИЕНА**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | **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; * 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **104** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **90** |
| в том числе: | |
| теоретические заниятия | 54 |
| лабораторные работы | 8 |
| практические занятия | 28 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **2** |
| ***Промежуточная аттестация в форме экзамена*** | **12** |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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** |  |  |
| **Тема 1.1**  **Морфология микробов** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10 |
| 1. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. |
| 2. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. |
| **Тематика лабораторных работ** | **4** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10 |
| 1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. | 2 |
| 2. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах. | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Физиология**  **микробов** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10 |
| * 1. Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. |
| * 1. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов |
| **Тематика лабораторных работ** | **4** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10 |
| * 1. Выращивание микробов на различных питательных средах. | 2 |
| * 1. 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** | **4** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10 |
| 1. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. |
| 2. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. |
| **Тема 1.4**  **Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. |
| 1. 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** |
| 1. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции | 2 |
| 1. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. | 2 |
| **Раздел 2** | **Основы физиологии питания** |  |  |
| **Тема 2.1**  **Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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, |
| 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 |
| 1. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергети ческая и пищевая ценность различных продуктов питания |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| 1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 2 |
| **Тема 2.2**  **Пищеварение и усвояемость пищи** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| 1. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| **Тематика практических занятий** | **4** |
| 1. Изучение схемы пищеварительного тракта. | 2 |
| 1. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | 2 |
| **Тема 2.3**  **Обмен веществ и энергии** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека |
| 1. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда |
| **Тематика практических занятий** | **4** |
| 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** | **10** | ПК 6.1  ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10 |
| 1. 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 |
| 1. 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 |
| **Тематика практических занятий** | **6** |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | 6 |
| **Раздел 3** | **Гигиена и санитария в организациях питания** |  |  |
| **Тема 3.1**  **Личная гигиена работников пищевых производств.**  **Пищевые отравления и их профилактика** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| 1. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. |
| **Тематика практических занятий** | **4** |
| 1. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. | 2 |
| 1. 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** | **8** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. 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 |
| 1. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. |
| 1. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| 1. 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 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |
| 1. 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** |
| 1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | 2 |
| **Тема 3.4**  **Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению 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  ЛР 13, 14, 15 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация |
| 1. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции |
| 1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **1** |  |
| Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | | **12** |  |
| **Всего:** | | **104** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

* + 1. **Печатные издания:**

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2: учебник для учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с. – ISBN 978-5-4468-6227-6

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013. - 256 с.

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик .-М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 240с. – ISBN 978-5-7695-9591-2

* + 1. **Электронные издания:**

Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст: электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246>

Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248>

Линич, Е.П. Функциональное питание: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: [https://e.lanbook.com/ book/147247](https://e.lanbook.com/%20book/147247)

Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А.К. Галиуллин, Р.Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272>

Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для спо / О.В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618>

Сахарова, О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для спо / О.В. Сахарова, Т.Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261>

Шапиро, Я.С. Микробиология: учебное пособие для спо / Я.С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: [https://e.lanbook.com/ book/154401](https://e.lanbook.com/%20book/154401)

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/

Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим досту-па:www.standard.ru

* + 1. **Дополнительные источники:**

Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1: учебник для учреждений сред. проф. образования / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6226-9

Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие для обр. учреждений, реализующих программы начального проф. обр. и проф. подготовки / Г.Г. Лутошкина. -3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 64с. – ISBN 978-5-4468-0277-7

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**  основные понятия и термины микробиологии;  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 микробиоло-гического 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 | - грамотно выступает с сообщениями;  - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;  - намечает и характеризует приемы саморегуляции;  - полнота ответов, точность формулировок; | * анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;   -текущий контроль освоения материала;   * защита внеаудиторной самостоятельные работы;   - дифференциро-ванный зачет |
| 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 (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 раз-личных категорий потребителей, в том числе для различных диет с уче-том индивидуальных особенностей человека | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий | - анализ поведения на занятиях в группах;  - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;  - дифференциро-ванный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | **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 инвентариза-ции 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. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **110** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **96** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 62 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 14 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 20 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |
| ***Итоговая аттестация в форме экзамена*** | **12** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10 |
| Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. |
| **Раздел 1** | **Основные группы продовольственных товаров** |  |  |
| **Тема 1.1**  **Классификация продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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.  Методы определения качества и безопасности.  Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов |
| **Тема 1.2.**  **Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| 1. 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 |
| **Тема 1.3**  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий |
| 1. 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 |
| **Тема 1.4.**  **Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов |
| 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемолока и молочных продуктов |
| **Тематика лабораторных работ** | 2 |
| Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов |
| **Тема 1.5.**  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов |
| 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов |
| **Тематика лабораторных работ** | 2 |
| Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов |
| **Тема 1.6.**  **Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов |
| 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов |
| **Тематика лабораторных работ** | 2 |
| Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов |
| **Тема 1.7.**  **Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров |
| 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениеяичных продуктов, пищевых жиров |
| **Тематика лабораторных работ** | 2 |
| Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров |
| **Тема 1.8.**  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров |
| 1. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениекондитерских и вкусовых товаров |
| **Тематика лабораторных работ** | 2 |
| Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров |
| **Раздел 2** | **Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания** |  |  |
| **Тема 2.1**  **Организация продовольственного и материально-технического снабжения** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами |
| 1. 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.). |
| 1. 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 | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10 |
| Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. | *2* |
| 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 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей |
| 1. 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 |
| 1. 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* |
| 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  ЛР 14, 15, 16 |
| 1. 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. |
| 1. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов |
| 1. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов |
| **Тематика практических занятий** | 6 |
| 1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов | *2* |
| 1. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции | *2* |
| 1. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции | *2* |
| **Тема 2.4**  **Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. |
| 1. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 4 |
| 1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада | *2* |
| 1. Оформление заказа на сырье и продукты со склада | *2* |
| **Тема 2.5**  **Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.   Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов  Методы контроля возможных хищений запасов на производстве  Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков |
| 1. 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 | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения | *2* |
| 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* |
| **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 по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве | **2** |  |
| **Промежуточная аттестация** | **Экзамен** | **12** |  |
| **Всего:** | | **110** |  |

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания:**

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с. – ISBN 978-5-4468-2318-5

* + 1. **Электронные издания:**

Васюкова, А.Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А.Т. Васюкова, А.Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (

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

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

Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров: учебное пособие для спо / О.Б. Рудаков, Э.П. Лесникова, К.К. Полянский, И.Н. Семенова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026>

Леонов, О.А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо / О.А. Леонов, Н.Ж. Шкаруба, Г.Н. Темасова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660>

Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для спо / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627>

Рензяева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т.В. Рензяева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351>

Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905>

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

* + 1. **Дополнительные источники**

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:  - ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  - общих требований к качеству сырья и продуктов;  - условий хранения, упаковки, транспорти-рования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  - методов контроля качества продуктов при хранении;  - способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  - видов снабжения;  - видов складских помещений и требования к ним;  - периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  - методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  - программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  - современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  - методов контроля возможных хищений запасов на производстве;  - правил оценки состояния запасов на производстве;  - процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;  - правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  - видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. | * грамотно выступает с сообщениями; * владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; * намечает и характеризует приемы саморегуляции; * полнота ответов, точность формулировок; | * анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;   - текущий контроль освоения материала;   * защита внеаудиторной самостоятельные работы;   - дифференциро-ванный зачет |
| Умения:  - 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 процес-сов контроля расхода и хранения продуктов;  - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соот-ветствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последователь-ностей действий и т.д.  Точность оценки, само-оценки выполнения  Соответствие требова-ниям инструкций, регламентов  Рациональность действий. | - активность поведения на занятиях в группах;  - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;  - дифференциро-ванный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10 | * определять вид, обеспечивать рациональ-ный 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 обеспе-чению 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 работни-ком, ответственным за безопасные и благо-приятные 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 различ-ных групп технологического оборудования; * принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинар-ной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; * прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; * правила выбора технологичес-кого оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовле-ния и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; * методики расчета производи-тельности 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **74** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **74** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 45 |
| практические занятия | 27 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **0** |
|  |  |

**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** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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** | | **27** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| **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 | |
| **Тема 1.2.**  **Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 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 | |
| **Тема 1.3.**  **Оборудование для обработки овощей, плодов** | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 | |
| **Тема 1.4.**  **Оборудование для обработки мяса, рыбы** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 1-7,9,10  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 | |
| **Тема 1.5.**  **Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 | |
| **Тема 1.6.**  **Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 |
| 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 | |
| **Тема 1.7.**  **Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  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 | |
| **Тема 1.8.**  **Оборудование для подготовки кондитерского сырья** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 | |
| **Раздел 2.** | **Тепловое оборудование** | | **37** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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** | | **2** |
| 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** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| 1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.  2. 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 | |
| **Тема 2.3.**  **Жарочное оборудование** | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.  2. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | 2 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования | |
| **Тема 2.4.**  **Многофункциональное оборудование** | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | 2 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов | |
| **Тема 2.5.**  **Универсальное и водогрейное оборудование** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 1-7,9,10  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 | |
| **Тема 2.6.**  **Оборудование для бариста** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 | |
| **Тема 2.7.**  **Оборудование для раздачи пищи** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 | |
| **Тема 2.8.**  **СВЧ-аппараты** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 | |
| **Раздел 3** | **Холодильное оборудование** | | **20** |  |
| **Тема 3.1**  **Классификация холодильного оборудования** | **Содержание учебного материала** | | **6** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.5  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 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** | | **2** | ОК 1-7,9,10  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 |
| 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 | |
| **Тема 3.3**  **Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.5  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 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 | |
| **Тема 3.4.**  **Льдогенераторы** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5 |
| Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов | |
| **Раздел 4.** | **Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства** | | **22** |  |
| **Тема 4.1.**  **Классификация организаций питания** | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  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 реализации готовой продукции в организациях питания** | **Содержание учебного материала** |  | **16** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 |
| 1. 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 | |
| 3. Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания | |
| **Промежуточная аттестация** | **Дифференцированный зачет** | | **2** |  |
| **Всего:** | | | **74** |  |

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания:**

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

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

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с. – ISBN 978-5-4468-6133-0

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

* + 1. **Электронные издания:**

[Борисова, А.В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование: учебное пособие для СПО /](https://www.iprbookshop.ru/106858) [А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 352 c. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL:](А.%20В.%20Борисова.%20—%20Саратов:%20Профобразование,%202021.%20—%20352%20c.%20—%20ISBN%20978-5-4488-1261-3.%20—%20Текст:%20электронный%20//%20Электронный%20ресурс%20цифровой%20образовательной%20среды%20СПО%20PROFобразование:%20%5bсайт%5d.%20—%20URL:%20) <https://www.iprbookshop.ru/106858>

[Бочкарева, Н.А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 c. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94725](https://www.iprbookshop.ru/106858)

[Бочкарева, Н.А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 c. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724](https://www.iprbookshop.ru/106858)

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

Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251>

Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252>

Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>

Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д.М. Бородулин, М.Т. Шулбаева, Е.А. Сафонова, Е.А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009>

Хозяев, И.А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для спо / И.А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: [https://e.lanbook.com/book/ 148011](https://e.lanbook.com/book/%20148011)

Смирнов, Ю.А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для спо / Ю.А. Смирнов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692>

Юрасова, Н.В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / Н.В. Юрасова, Т.В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152594>

**Дополнительные источники:**

Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для средних специальных и высших учебных заведений / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М,2014. – 480с. – ISBN 978-5-16-005286-1

Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:   * 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 производитель-ности 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 | * грамотно выступает с сообщениями; * владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; * намечает и характеризует приемы саморегуляции; * полнота ответов,   точность формулировок; | * анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;   -текущий контроль освоения материала;   * защита внеаудиторной самостоятельные работы;   -дифференциро-ванный зачет |
| Умение:   * 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 благоприят-ных 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 | Правильность, полнота выполнения заданий ,  точность расчетов,  соответствие требованиям безопасности  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,  последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий | - активность поведения на занятиях в группах;  - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;  - дифференциро-ванный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. **Область применения примерной программы**

Программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. 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** | * 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **64** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **64** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 28 |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | 34 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **-** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1**  **Услуги общественного питания и требования к ним** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 |
| **Тема 2.**  **Торговые помещения организаций питания** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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** |
| 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 |
| **Тема 3**  **Столовая посуда, приборы, столовое белье** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3 |
| 1. 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 |
| 2. 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** |
| Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания | 2 |
| Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания | 2 |
| Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию | 2 |
| Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом | 2 |
| **Тема 4.**  **Информационное обеспечение процесса** **обслуживания** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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 менюю  Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин |
| **Тематика лабораторных работ** | **2** |
| Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания | 2 |
| **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** |
| Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. | 2 |
| Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство | 2 |
| **Тема 6.**  **Организация процесса обслуживания в зале** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 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** |
| Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом | 2 |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча | 1 |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд | 1 |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка | 1 |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов | 1 |
| **Тема 7.**  **Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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  ЛР 13, ЛР 14,  ЛР 20 |
| 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 | 4 |
| 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 | 1 |
| Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей | 1 |
| **Тема 8.**  **Обслуживание приемов и банкетов** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 10,  ПК 2.2- 2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 6.3  ЛР 13, ЛР 14,  ЛР 20 |
| 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** |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах  Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах | 1  1 |
| **Тема 9.**  **Специальные формы обслуживания** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-ОК 07,  ОК 09, ОК 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** |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю | 2 |
| **Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **64** |  |

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания:**

Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / Л.А. Радченко. – 7-е изд., стер. - Ростов н/Дону : Феникс, 2013. – 318с. – ISBN 978-5-222-21244-8

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**3.2.2. Электронные издания:**

Баранов, Б.А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457045

Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т.Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862>

Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст: электронный. - URL: [https://znanium.com/catalog/product/ 261600](https://znanium.com/catalog/product/%20261600)

Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452306

Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>

* + 1. **Дополнительные источники:**

Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).

Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).

Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:   * виды, типы и классы организаций общественного питания; * рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; * подготовка 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 | * грамотно выступает с сообщениями; * владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; * намечает и характеризует приемы саморегуляции; * полнота ответов, точность формулировок; | * анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;   -текущий контроль освоения материала;   * защита внеаудиторной самостоятельные работы;   -дифференцирован-ный зачет |
| Умения:   * 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 безалкоголь-ные 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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий | * активность поведения на занятиях в группах; * точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; * дифференцирован-ный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. 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** | * 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 ценнос-тей, составлять калькуляцион-ные карточки на блюда и кондитерские изделия, докумен-тацию 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **110** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **96** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 54 |
| практические занятия | 42 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **12** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Формируемые компетанции** |
| **Раздел 1 Основы экономики** | | **56** |  |
| **Тема 1.1**  **Экономика — система общественного воспроизводства** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 1. 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,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| 1. 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,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| **Тема 1.2.**  **Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-ОК5,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| 1. 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. |
| 2. 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,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| **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. | 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** |  |
| 1. 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,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| 2. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП |
| 3. 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. |
| 4. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 14 |  |
| **Практические занятия.** Расчет показателей эффективности использования основных фондов | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| **Практические занятия.** Расчет показателей эффективности использования оборотных средств. | 2 |
| **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 |
| **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 |
| **Практические занятия.** Расчетабсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. | 2 |
| **Практические занятия.** Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | 2 |
| **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 |
| **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,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| **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 |
| **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,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| **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. |
| **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,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 2 |
| **Практические занятия.** Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. |
| **Тема 1.7.**  **Основы предпринимательства и бизнес-планирования** | **Содержание учебного материала** | **16** | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| 1. 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 |
| 1. 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 |
| 3. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления |
| 4. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 8 |  |
| **Практические занятия.**  Изучение источников финансирования деятельности организации | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| **Практические занятия.** Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций | 2 |
| **Практические занятия.** Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды | 2 |
| **Практические занятия.** Изучение разделов бизнес- плана | 2 |
| **Раздел 2. Основы менеджмента** | | **22** |  |
| **Тема 2.1.**  **Сущность, цели и задачи менеджмента.**  **Предприятие как объект управления** | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| 1. Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| 2. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание.  Система методов управления на предприятиях общественного питания (организа-ционные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 4 |
| **Практические занятия.** Деловая игра на умение находить правильное управленчес-кое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» | 2 |
| **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,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| 1. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. |
| 2. 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 2 |
| **Практические занятия.** Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров. | 2 |
| **Тема 2.3.**  **Коммуникация как функция менеджмента** | **Содержание учебного материала** | **8** | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| 1. 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. |
| 2. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации |
| 3. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 2 |
| **Практические занятия.** Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии» | 2 |
| **Раздел 3.** | **Основы маркетинга** | **18** |  |
| **Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции** | **Содержание учебного материала** | **8** | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| 1. 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. |
| 1. 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). |
| 1. 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. |
| 1. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. |
| **Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | **10** | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5,  ОК 7, ОК 9,  ОК 10, ОК 11 |
| 1. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. |
| 1. 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 |
| 1. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | 4 |
| **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 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в РФ"  Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития  Разработка бизнес-идеи (описание, характеристика, определение источников финансирования, выбор организационно-правовой формы, определение ресурсов для реализации идеи, выбор методов исследования рынка, определение целевой аудитории, определение конкурентов, выбор средств продвижения идеи)Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли | **2** |  |
| **Промежуточная аттестация** | **Экзамен** | **12** |  |
| **Всего:** | | **110** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия, программное обеспечение).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания:**

Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304с. – ISBN 978-5-4468-4713-6

Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6164-4

Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – 9-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208с. – ISBN 978-5-4468-6745-5

Косьмин А.Д. Менеджмент: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – 8-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. – ISBN 978-5-4468-7596-2

Барышев А.Ф. Маркетинг: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования / А.Ф. Барышев. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224. – ISBN 978-5-4468-4715-0

Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.

**3.2.2. Электронные издания:**

Вазим А. А. Основы экономики, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/185907>

Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:https://book.ru/book/940434 Текст: электронный.

[Панцуркина, Т.К. Основы менеджмента: учебное пособие для СПО / Т.К. Панцуркина. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 c. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/96023](https://profspo.ru/books/96023)

**3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

Липсиц, И.В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И.В. Липсиц, В.А. Корецкий, А.Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва: ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с.: ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1554355

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| * **Знания:** * 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 предприятия, 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. | * грамотно выступает с сообщениями; * владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; * намечает и характеризует приемы саморегуляции; * полнота ответов, точность формулировок; | * анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;   - текущий контроль освоения материала;   * защита внеаудиторной самостоятельные работы;   -дифференциро-ванный зачет |
| **Умения:**   * 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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | - активность поведения на занятиях в группах;  - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;  - дифференциро-ванный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины «Правовые основы в профессиональной деятельности» является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09** | * использовать необходимые нормативно-правовые документы; * защищать свои права в соответствии с гражданс-ким, 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **42** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **42** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 29 |
| практические занятия | 11 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **-** |
|  |  |

**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** |
| **Раздел 1 Основные положения Конституции РФ** | |  |  |
| **Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7,  ОК 9, ОК 10 |
| Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия |
| **Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7,  ОК 9, ОК 10 |
| Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина |
| Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина |
| Право социальной защиты граждан |
| **Раздел 2 Основы гражданского права** | |  |  |
| **Тема 2.1**  **Правовое регулирование хозяйственных отношений** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7,  ОК 9, ОК 10 |
| Предмет, принципы и источники российского гражданского права |
| Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности. |
| **Практические занятия** | 2 |
| Решение профессиональных задач «Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности».  Решение профессиональных задач «Оформление документов для осуществления предпринимательской деятельности» |
| **Тема 2.2**  **Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7,  ОК 9, ОК 10 |
| Классификация субъектов предпринимательской деятельности  Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица  Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности |
| **Практические занятия** | 2 |
| Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности». |
| **Тема 2.3**  **Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7,  ОК 9, ОК 10  ОК 11 |
| Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования |
| Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство). |
| **Раздел 3 Основы трудового права** |  |  |  |
| **Тема 3.1**  **Правовое регулирование трудовых отношений** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7,  ОК 9, ОК 10  ОК 11 |
| Трудовые отношения: понятие, основания возникновения.  Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения.  Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений. |
| Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора.  Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника. |
| **Практические занятия** | 2 |
| Решение задач по теме «Оформление документов для приема на работу»  Решение задач по теме «Составление трудового договора»  Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы» |
| **Тема 3.2**  **Материальная ответственность сторон трудового договора** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7,  ОК 9, ОК 10  ОК 11 |
| Материальная ответственность работодателя перед работником  Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды. |
| **Практические занятия** | 2 |
| Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников» |
| **Тема 3.3**  **Защита трудовых прав работников** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7,  ОК 9, ОК 10 |
| Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения |
| Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения |
| **Раздел 4. Административные правонарушения и администра-тивная ответственность** | |  |  |
| **Тема 4.1.**  **Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7,  ОК 9, ОК 10 |
| Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины |
| Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.). |
| **Тема 4.2.**  **Административные правонарушения и административная ответственность** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7,  ОК 9, ОК 10 |
| Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности |
| **Практические занятия** | 1 |
| Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных» |
| **Тема 4.3.**  **Административные наказания** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, ОК 9, ОК 10 |
| Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика |
| **Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности** | |  |  |
| **Тема 5.1.**  **Правовая охрана хозяйственных прав** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7,  ОК 9, ОК 10 |
| Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав |
| **Практические занятия** | 2 |
| Решение задач по теме «Дисциплинарная и материальная ответственность работника». |
| **Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7,  ОК 9, ОК 10 |
| Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. |
| Третейские суды в РФ |
| **Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **42** |  |

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1**. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания:**

Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. – ISBN 978-5-4468-7305-0

Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Под общ. ред. проф. А.Я. Капустина.– М.: Гардарики, 2012.–335 с.

**3.2.2. Электронные издания**

Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

КонсультантПлюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. –Режимдос-тупа: <http://www.consultant.ru/>

Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. –Режим доступа:  [http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171](%20%20http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171)

Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Электронный ресурс]. – Ростов на/Д.: Феникс, 2007. – Режим доступа: <http://www.twirpx.com/>file/132730/

Зуева, В.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для спо / В.А. Зуева. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (

[Кухаренко, Т.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / Т.А. Кухаренко. — Саратов: Профобразование, 2021. — 199 c. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL:](https://profspo.ru/books/102330)

**3.2.3. Дополнительные источники:**

Конституция Российской Федерации

Гражданский кодекс Российской Федерации.

Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях.

Трудовой кодекс Российской Федерации.

Волков, А.М.  Правовые основы профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А.М. Волков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494613>

Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.А. Вологдин [и др.]; под общей редакцией А.А. Вологдина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 372 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/> 489739

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:   * 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, регулирую-щие 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. | Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки  выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий | * активность поведения на занятиях в группах; * точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; * дифференцированный зачет |
| Умения:   * 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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий | - активность поведения на занятиях в группах;  - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;  - дифференцирован-ный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | **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 средства-ми 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 автоматизиро-ванной 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 |

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **96** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **96** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 22 |
| практические занятия | 72 |
| **Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета** | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **-** |
|  |  |

**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** |
| **Раздел 1 Автоматизированная обработка информации** | | **24** |  |
| **Тема 1.1**  **Информация и информационные процессы** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-ОК 07, ОК 9, ОК 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** | ОК 01-ОК 07, ОК 9, ОК 10 |
| 1. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. |
| 2. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника |
| **Тема 1.3. Информационные системы** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| 1. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем | ОК 01-ОК 07, ОК 9, ОК 10 |
| **Тематика практических занятий** | 4 |
| Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант». |
| **Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности** | | **82** |  |
| **Тема 2.1**  **Технология обработки текстовой информации** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01-ОК 07, ОК 9, ОК 10  ПК 6.1-6.3 |
| 1. 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 |
| **Тема 2.2**  **Технология обработки графической информации** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01-ОК 07, ОК 9, ОК 10  ПК 6.1-6.3 |
| 1. 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 |
| **Тема 2.3** **Компьютерные презентации** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01-ОК 07, ОК 9, ОК 10  ПК 6.1-6.3 |
| 1. 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 01-ОК 07, ОК 9, ОК 10 |
| 1. 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 01-ОК 07, ОК 9, ОК 10 ПК 6.1-6.3 |
| 1. 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). |
| **Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность** | | **36** |  |
| **Тема 3.1**  **Компьютерные сети, сеть Интернет** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01-ОК 07, ОК 9, ОК 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. |
| **Тема 3.2**  **Основы информационной и технической компьютерной безопасности** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01-ОК 07, ОК 9, ОК 10  ПК 6.1-6.3 |
| 1. 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. |
|  | **Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета** | **2** |  |
| **Всего:** | | **96** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания**

Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / В.О. Оганесян. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. – ISBN 978-5-4468-6134-7

Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 416с. – ISBN 978-5-4468-6594-9

Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. – ISBN 978-5-4468-7880-2

**3.2.2. Электронные издания:**

Алексеев, В.А. Информатика. Практические работы: методические указания / В.А. Алексеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-4608-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148244>

Андреева Н.М. и др. Практикум по информатике: учебное пособие для спо / Н.М. Андреева, Н.Н. Василюк, Н.И. Пак, Е.К. Хеннер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153677>

Бурнаева, Э.Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э.Г. Бурнаева, С.Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903> (

Галыгина И.В. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / И.В. Галыгина, Л.В. Галыгина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179027>

Галыгина И.В. Информатика. Лабораторный практикум. Часть 1: учебное пособие для спо / И.В. Галыгина, Л.В. Галыгина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8956-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185920>

Журавлев, А.Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 : учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035>

Зубова, Е.Д. Информатика и ИКТ: учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158945>

Информационные технологии и основы вычислительной техники: учебник. составитель Т.П. Куль. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-4287-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148223>

Калмыкова, С.В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel: учебное пособие для спо / С.В. Калмыкова, Е.Ю. Ярошевская, И.А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147234>

Куприянов, Д.В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д.В. Куприянов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470353>

[Петлина, Е.М. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Е.М. Петлина, А.В. Горбачев. — Саратов: Профобразование, 2021. — 111 c. — ISBN 978-5-4488-1113-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104886](https://profspo.ru/books/86070)

Советов, Б.Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б.Я. Советов, В.В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469425

Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

Информатика и информационные технологии: cайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: [http://www.osp.ru](http://www.osp.ru/)

**3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

Информационные технологии в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О.П. Ильина, В.И. Кияев, Е.В. Трофимова; под редакцией В.В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.

Информационные технологии в 2 т. Том 2: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Трофимов, О.П. Ильина, В.И. Кияев, Е.В. Трофимова; под редакцией В.В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.

Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.

Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знания:  - основных понятий автоматизиро-ванной обработки информации;  - общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;  - базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;  - состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  - методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;  - основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий | * активность поведения на занятиях в группах; * точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; * дифференцирован-ный зачет |
| Умения:  - 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 телекоммуникацион-ные средства;  - обеспечивать информационную безопасность;  - применять антивирусные средства защиты информации;  осуществлять поиск необходимой информации | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий | * активность поведения на занятиях в группах; * точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; * дифференцирован-ный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08. ОХРАНА ТРУДА**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | - выявлять опасные и вредные производст-венные 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 усло-вия 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 использова-ния средств коллективной и индивидуальной защиты |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **32** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **32** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 10 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |

**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** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, ОК 9, ОК 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** | **12** |  |
| **Тема 1.1**  **Законодательство в области охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9, ОК 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 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда |
| **Тема 1.2**  **Обеспечение охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, ОК 9, ОК10  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 |
| **Тема 1.3.**  **Организация**  **охраны труда в**  **предприятиях** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, ОК 9, ОК10  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 |
| **Раздел 2** | **Условия труда на предприятиях общественного питания** | **12** |  |
| **Тема 2.1**  **Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9, ОК10  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 |
| 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. |
| **Практические занятия** | 2 |
| Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам |
| **Тема 2.2**  **Производственный травматизм и**  **профессиональные**  **заболевания** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9, ОК10  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 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов |  |
| **Раздел 3** | **Электробезопасность и пожарная безопасность** | **20** |  |
| **Тема 3.1**  **Электробезопасность** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1-7, ОК 9, ОК10  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 |
| **Тема 3.2**  **Пожарная**  **безопасность** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 1-7, ОК 9, ОК10  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 |
| **Практические занятия** | 4 |
| Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. |
| Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания |
| **Тема 3.3**  **Требования безопасности к производственному оборудованию** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1-7, ОК 9, ОК10  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 |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **32** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания**

Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6159-0

Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие для студ. образоват. учреждений среднего проф. образования / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. – 272с. – ISBN 978-5-16-003421-8

* + 1. **Электронные издания**

Горькова Н.В., Фетисов А.Г., Мессинева Е.М. Охрана труда, 2022 г. - коллекция "Инженерно-технические науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/185929>

[Сатонина, Н.Н. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н.Н. Сатонина, А.В. Султанова, О.С. Чечина. — Саратов: Профобразование, 2021. — 160 c. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846](https://www.iprbookshop.ru/106846)

Харачих, Г.И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для спо / Г.И. Харачих, Э.Н. Абильтарова, Ш.Ю. Абитова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630>

Широков, Ю.А. Охрана труда: учебник для спо / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599>

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

**3.2.3. Дополнительная литература:**

Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М.: Издательский центр «Академия», 2014

Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности»

Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

Правила расследования и учета случаев профессиональных заболеваний работников, утвержденные постановлением Правительства РФ от 05.07.2022 № 1206.

Межотраслевые правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденные приказом министерства здравоохранения и социального развития РФ от 01.06.2009 г № 209н.

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:  - 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 произ-водственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  - порядок и периодичность инструктиро-вания подчиненных работников (персонала);  - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Умения:  - выявлять опасные и вредные произ-водственные факторы и соответствую-щие 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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, 08, 09, 10.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | Уметь | Знать |
| ОК 1- 4,  ОК 8,  ОК 9,  ОК 10 | - организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  - предпринимать профилакти-ческие 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 специальнос-ти, родственные специальностям СПО;  - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | | **68** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | **68** |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 18 | |
| практические занятия | 48 | |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 | |
| Самостоятельная работа | **-** | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины** | | | |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Формируемые компетанции** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел I. Гражданская оборона** | | **14** |  |
| **Тема 1.1.**  Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК.8, ОК.9, ОК.10 |
| Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций |
| **Тема 1.2.**  Организация гражданской обороны | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК.8, ОК.9, ОК.10 |
| 1. Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля  Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения | 2 |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| 1.Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК. Действия в ЧС природного техногенного характера |
| **Тема 1.3.**  Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК.8, ОК.9, ОК.10 |
| 1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях  Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах | 2 |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| 1. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения |
| **Тема 1.4.**  Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК.8, ОК.9, ОК.10 |
| 1. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии  Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке | 2 |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| 1. Выявление негативных факторов в г.Бийске |
| **Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни** | | **14** |  |
| **Тема 2.1.**  Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК.8, ОК.9, ОК.10 |
| 1. 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. | 2 |
| 2. Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях  Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.  Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. | 2 |
| **Тематика практических занятий** | 10 |
| 1. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий | 2 |
| 2. Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности | 2 |
| 3. Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого | 2 |
| 4. Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца | 2 |
| 5. Оказание первой медицинской помощи при электротравмах, отравлениях | 2 |
| **Раздел 3. Основы военной службы** | | **36** |  |
| **Тема 3.1.**  Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации | **Содержание учебного материала** | **36** |  |
| 1. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.  Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий | 2 | ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК.8, ОК.9, ОК.10 |
| 2. 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 | 2 |
| 3. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации | 2 |
| **Тематика практических занятий** | 32 |
| 1. Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций | 2 |
| 2. Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях | 2 |
| 3. Изучение материальной части оружия | 2 |
| 4, Сборка, разборка автомата | 4 |
| 5. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении | 4 |
| 6. Построение и отработка движения походным строем | 4 |
| 7. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте | 4 |
| 8. Работа с перечнем военно-учетных специальностей | 2 |
| 9. Изучение и применение способов бесконфликтного общения и саморегуляции | 4 |
| 10. Решение ситуационных задач «Применение профессиональных знаний в ходе военной службы» | 4 |
| **Промежуточная аттестация** | Дифференцированный зачет | **2** |  |
| **Всего часов** | | **68** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения**:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, тренажерами и т.д.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания**

Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.Г. Сапронов. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336с. – ISBN 978-5-4468-6130-9

Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова . – Москва: ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

Безопасность жизнедеятельности: учебник для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114- 7404-2. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174970

Бурашников Ю. М., Максимов А. С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/249626>

[Курбатов, В.А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для СПО /](https://profspo.ru/books/93574) [В.А. Курбатов, Ю.С. Рысин, С.Л. Яблочников. — Саратов: Профобразование, 2020. — 121 c. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL:](../../430215%20Поварское%20и%20К%20дело/В.А.%20Курбатов,%20Ю.С.%20Рысин,%20С.Л.%20Яблочников.%20—%20Саратов:%20Профобразование,%202020.%20—%20121%20c.%20—%20ISBN%20978-5-4488-0820-3.%20—%20Текст:%20электронный%20/%20Электронный%20ресурс%20цифровой%20образовательной%20среды%20СПО%20PROFобразование:%20%5bсайт%5d.%20—%20URL:) <https://profspo.ru/books/93574>

Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для спо / Р. М. Менумеров. — 2- е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173112

Мисюк, М.Н. Основы медицинских знаний учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст непосредственный.

Резчиков, Е.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/465937>

Широков, Ю.А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для спо / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5- 8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148019

**3.2.3. Дополнительные источники**

Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471671>

Балаян, С.Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С.Е. Балаян. – Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. – 80 c. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html>

Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**  - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях;  - основные виды потенциальных опасностей и их последствия  - 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;  - организация и порядок призыва граждан на военную службу;  - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений;  - область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.  Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала.  Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы | Тестовый и устный контроль по заданной тематике. Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет |
| **Умения:**  - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствия;  - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  - применять первичные средства пожаротушения;  - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей;  - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;  - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции;  - оказывать первую помощь пострадавшим | Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС.  Точность и грамотность использования  конкретных средств защиты.  Грамотность использования первичных средств пожаротушения;  Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим | Оценка выполнения практических заданий  Дифференцированный зачет |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» является вариативной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | Уметь | Знать |
| ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11  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 | - подготавливать документы для открытия ИП или ООО;  - осуществлять подбор кадров;  - применять различные способы продвижения и сбыта товаров/услуг;  - рассчитывать основные налоги и обосновывать выбор системы налогообложения;  - рассчитывать выплаты по кредиту;  - составлять финансовый план, расходов и потребности в капитале;  - рассчитывать себестоимость товара/услуги;  - рассчитывать точку безубыточности;  - рассчитывать валовую прибыль и чистую прибыль фирмы;  - разрабатывать план производства (рассчитывать объем выпуска продукции, обосновывать необходимое количество оборудования, материалов и комплектующих для производства конкретного объема товара/услуги); | - организационно-правовые формы для  открытия собственного предприятия;  - порядок открытия и закрытия фирмы;  - способы набора персонала;  - мотивацию сотрудников и факторы, влияющие на неё;  - основные составляющие комплекса маркетинга;  - способы продвижения и сбыта товаров/услуг (реклама, промо-акция, мерчендайзинг, визуальные коммуникации, прямой маркетинг и др.);  - основные виды налогов и порядок их расчета;  - сущность кредитования;  - назначение финансового плана;  - понятие затрат, единовременные и текущие издержки;  - понятия «валовая прибыль» и «чистая прибыль»;  - компоненты бизнес-плана;  - риски реализации бизнес-плана (политические; финансовые; транспортные; риски, связанные с форс-мажорными обстоятельствами и др.) |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **60** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **60** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия |  |
| практические занятия | 37 |
| **промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | **-** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем часов** | **Формируемые компетанции** |
| **Тема 1. Предпринимательство и бизнес** | **Содержание учебного материала** | | **2** |  |
| 1 | Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Совместное предпринимательство.  Субъекты бизнеса: предприниматели; потребители; граждане, работающие по найму; государство.  Особенности предпринимательского бизнеса: производство товаров услуг; инновационная и научно-техническая деятельность; коммерческая, посредническая, консультационная деятельность; аудит; оценочная деятельность. | ОК 1 - 7,  ОК 9 – 11  ПК 6.1 – 6.4 |
| **Практические занятия** | | 1 |
| 1 | Анализ видов предпринимательской деятельности и определение типологии коммерческой организации |
| **Тема 2. Предприятие в условиях рыночной экономики** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| 1 | Механизм рыночной экономики. Характеристика рыночной экономики. Принципы рыночной экономики: свобода предпринимательства и выбора, личный интерес как главный мотив поведения, частная собственность на средства производства, рыночное ценообразование, договорные отношения между хозяйствующими субъектами, конкуренция, ограниченное вмешательство государства в хозяйственную деятельность.  Экономические функции государства. | ОК 1 - 7,  ОК 9 – 11  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | Экономический кругооборот – взаимоотношения между субъектами экономики: домашними хозяйствами, фирмами и государством. Трехсекторная модель кругооборота. |
| 3 | Характеристика рыночных структур: совершенная конкуренция, монополистическая конкуренция, олигополия, монополия. |
| **Практические занятия** | | 3 |
| 1 | Имитационная игра «Заработать на жизнь» |
| 2 | Заполнение таблицы «Характеристика рыночных структур» |
| **Тема 3. Организация бизнеса** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| 1 | Физические и юридические лица. Правоспособность и дееспособность. Порядок образования юридических лиц. Учредительные документы юридического лица.  Предприятие – первичное, основное звено общественного производства. Признаки предприятия. Классификация предприятий (по сферам деятельности, по формам собственности, по организационно-хозяйственной структуре).  Организационно-правовые формы бизнеса. Достоинства и недостатки основных организационно-правовых форм бизнеса. Критерии выбора организационно-правовой формы и месторасположения бизнеса | ОК 1 - 7,  ОК 9 – 11  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | Малый бизнес. Состояние малого бизнеса в Российской Федерации и в Алтайском крае.  Формы малого бизнеса: индивидуальное предприятие (индивидуальная трудовая деятельность, индивидуальное частное предприятие), хозяйственное товарищество (полное товарищество, товарищество на вере), хозяйственное общество (общество с ограниченной ответственностью, акционерное общество).  Факторы, влияющие на выбор организационно-правовой формы бизнеса.  Государственная регистрация предпринимательской деятельности. Ответственность предпринимателей. Регистрация индивидуальных предпринимателей. Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей  Регистрация юридических лиц. Единый государственный реестр юридических лиц. |
| **Практические занятия** | | 2 |
| 1 | Сравнительная характеристика основных организационно-правовых форм бизнеса |
| 2 | Заполнение таблицы «Формы малого бизнеса» |
| 3 | Обоснование выбора организационно-правовых форм для организации конкретного бизнеса. |
| 4 | Выбор месторасположения предприятий |
| **Тема 4. Маркетинг** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| 1 | Маркетинг: сущность, цели. Функции маркетинга: аналитическая, производственная, сбытовая, управления и контроля, инновационная. Элементы маркетинга. Уровни потребностей. | ОК 1 - 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Концепции маркетинга: концепция совершенствования производства, концепция совершенствования товара, концепция интенсификации коммерческих усилий, концепция чистого маркетинга, концепция социально-этического маркетинга**.** |
| 3 | Маркетинг-микс. Комплекс маркетинга - модель 4Р (Product - товар, Price - цена, Р1асе - место, Promotion - продвижение). |
| 4 | Маркетинговая среда предприятия; микросреда: поставщики, посредники, потребители, конкуренты, контактные аудитории (банки, инвестиционные компании, средства информации, государственные учреждения, законы, организации потребителей, группы защитников окружающей среды, представители национальных меньшинств, местное население, собственные рабочие и служащие, управляющие); макросреда: демографические, экономические, природные, социально-культурные, политические, научно-технические факторы. |
| 5 | Маркетинговые исследования. Этапы исследования: постановка проблемы, цели, задач; разработка плана исследования; сбор информации; анализ информации; представление информации.  Методы исследования: методы полевых исследований, методы кабинетных исследований.  Способы получения первичной информации: наблюдение, опрос, интервью по телефону, по почте, групповое интервью. |
| 6 | Стратегии продвижения товара. Методы сбыта. Стратегии сбыта. Каналы сбыта. Сбытовая стратегия «push». Сбытовая стратегия «pull». Стимулирование сбыта: стимулирование торговли, стимулирование потребителей. |
| 7 | Коммуникация в маркетинге. Целевая аудитория. Формы продвижение товаров: реклама, паблисити, паблик рилейшнз, персональная (личная) продажа, стимулирование продаж. Формы рекламы. Требования к рекламным материалам. Преимущества и недостатки рекламных средств. |
| **Практические занятия** | | 4 |
| 1 | Упражнения на выработку умений устанавливать связи между товарами и потребностями, которые они удовлетворяют. |
| 2 | Игра «Лото»: Признаки различных концепций маркетинга |
| 3 | Разработка концепции 4 «Р» на примере конкретного товара |
| 4 | Выводы по проведенному маркетинговому исследованию (по представленным результатам) |
| 5 | Продвижение товаров животного происхождения |
| **Тема 5. Ценообразование** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| 1 | Система цен в рыночной экономике. Цена - форма выражения ценности благ, проявляющаяся в процессе их обмена. Функции цен: измерительно-информационная, распределительная, стимулирующая, регулирующая. Ценообразующие факторы внутренние, внешние. Основные цели ценообразования: обеспечение сбыта, максимизация прибыли, удержание своей доли рынка. Социальная ценовая политика | ОК 1 - 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Себестоимость. Бухгалтерские и экономические издержки. Бухгалтерская и экономическая прибыль. Классификация издержек: а) по отношению к объему производства: постоянные и переменные, общие, средние постоянные, средние переменные, средние общие предельные; б) по способу включения в себестои-мость: прямые, косвенные; в) по назначению: основные, накладные; г) по периодичности возникновения: единовременные, текущие. Группировка затрат по статьям калькуляции. Расчет себестоимости по статьям калькуляции. |
| 3 | Точка безубыточности |
| **Практические занятия** | | 4 |
| 1 | Расчет бухгалтерских и экономических издержек и бухгалтерской и экономической прибыли |
| 2 | Классификация издержек по отношению к объему производства. Расчет издержек по производству продукции |
| 3 | Составление калькуляцию себестоимости продукции |
| 4 | Расчет точки безубыточности |
| **Тема 6. Финансирование** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| 1 | Источники и виды финансирования. Начальный капитал на открытие своего дела. Собственный и заемный капитал. Преимущества и недостатки самофинансирования и заемного финансирования. Кругооборот вложенных в производство средств.  Финансовые ресурсы предприятия. Виды финансирования: собственные (чистая прибыль, амортизация, первоначальный капитал), заемные (банковский кредит, торговый кредит, лизинг, государственные дотации и субсидии). | ОК 1 - 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Виды и способы кредитования. Сущность кредита. Принципы кредитования (возвратность, срочность, платность, обеспеченность, дифференцированность). Виды кредитования: банковский кредит, потребительский кредит, коммерческий кредит, международный кредит, государственный кредит. Условия кредитования малого бизнеса.  Простой и сложный процент. Эффективная ставка процента. |
| 3 | Финансовое планирование на предприятии. Стратегическое финансовое планирование. Оперативное финансовое планирование. Структура финансового плана. |
| **Практические занятия** | | 4 |
| 1 | Решение задач по расчету процентов по кредиту. |
| 2 | Составление финансового плана |
| **Тема 7. Персонал** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| 1 | Организационная структура предприятия. Персонал (производственный, управленческий). Виды заработной платы. | ОК 1 - 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Планирование и набор персонала. Внутренние и внешние источники набора персонала. Заемный персонал. Аутсорсинг, аутстаффинг, лизинг. Государственные службы трудоустройства.  Основные этапы процесса подбора персонала. Методы отбора кандидатов. |
| 3 | Мотивация персонала. Внутренняя и внешняя мотивация.  Стимулирующие системы в организации: заработная плата, бонусы, участие в прибыли,  стимулирование свободным временем, общественное признание и др.)  Теории мотивации. |
| 4 | Этика делового общения. Виды делового общения: деловое совещание, деловая беседа, публичное выступление. Коммуникации. |
| 5 | Конфликт. Элементы конфликта. Причины конфликтов. Классификация конфликтов. Виды конфликтов. Формы разрешения и завершения конфликтов. Стратегии выхода из конфликта. Методы управления конфликтами. Роль руководителя в урегулировании конфликтов. |
| **Практические занятия** | | 3 |
| 1 | Составление объявления о текущей вакансии |
| 2 | Сравнительная характеристика теории Х и теории Y |
| 3 | Заполнение таблицы «Виды конфликтов» |
| **Тема 8. Взаимодействие предприятия с внешней средой** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| 1 | Взаимодействие предприятия с внешней средой. Факторы прямого воздействия (макросреда): потребители, поставщики, конкуренты, акционеры, законы. Факторы косвенного воздействия (микросреда): технологические, экономические, социально-культурные и политические факторы, взаимоотношения с местными сообществами. Место государства во внешней среде. | ОК 1 - 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Порядок открытия фирмы. Нормативные документы, регламентирующие создание и открытие фирмы, ИП. Этапы регистрации фирмы: подготовка учредительных документов; процедура регистрации и постановка на налоговый учет и учет во внебюджетных фондах; изготовление печати и открытие расчетного счета. |
| 3 | Основания для закрытия ИП. Пакет документов при ликвидации ИП на добровольных началах. Порядок действий при ликвидации фирмы. Увольнение работников. |
| **Практические занятия** | | 3 |
| 1 | Заполнение таблицы «Факторы прямого и косвенного воздействия» |
|  | Деловая игра «Открытие фирмы» |
| **Тема 9. Бухгалтерский учет и налогообложение** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| 1 | Прямые и косвенные налоги юридических лиц. Налоговая система. Функции налогов: фискальная, распределительная, регулирующая.  Элементы налога: объект налога, налоговая база, ставка, налоговый период, порядок исчисления налога, сроки уплаты, льготы.  Классификация налогов: федеральные, региональные, местные. Прямые и косвенные налоги.  Специальные налоговые режимы: упрощенная система налогообложения, единый налог на вмененный доход. | ОК 1 - 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Налоги с физических лиц. Доходы физических лиц. Доходы, не подлежащие налогообложению. Ставки НДФЛ. Налоговые вычеты: стандартные, социальные, имущественные, профессиональные. НДФЛ для индивидуального предпринимателя.  Страховые взносы во внебюджетные фонды: пенсионный фонд, фонд медицинского страхования, фонд социального страхования.  Налог на имущество физических лиц. Земельный налог. Транспортный налог |
| 3 | Ведение бухгалтерского учета на предприятии.  Предмет бухгалтерского учета. Объекты бухгалтерского учета: хозяйственные средства, источники финансорования хозяйственных средств, хозяйственные процессы.  Активы предприятия: оборотные, внеоборотные. Пассивы предприятия: собственные и заемные.  Бухгалтерские счета. Дебет, кредит, сальдо. Метод двойной записи.  Формы ведения бухгалтерского учета. |
| **Практические занятия** | | 4 |
| 1 | Расчет НДС, налога на прибыль, налога на имущество организаций |
| 2 | Деловая игра «Рассчитываем НДФЛ» |
| 3 | Расчет налога на имущество физических лиц, транспортного налога. |
| 4 | Деловая игра «Создаем фирму» |
| **Тема 10. Устойчивое развитие** | **Содержание учебного материала** | | **2** |  |
| 1 | 17 задач ООН | ОК 1 - 7,  ОК 9 – 11  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | Внешние эффекты: положительные, отрицательные. |
| **Практические занятия** | | 1 |
| 1 | Заполнение таблицы «Меры нейтрализации внешних эффектов» |
| 2 | Разработка идеи, напраленная на решение одной из задач ООН |
| **Тема 11. Бизнес-план** | **Содержание учебного материала** | | **12** |  |
| 1 | Бизнес-идея. SWOT-анализ. Уникальное торговое предложение. Бизнес-планиро-вание. Роль и задачи бизнес-плана. Функции и основные разделы бизнес-плана. |  | ОК 1 - 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Рынок сбыта, целевая аудитория, анализ конкурентов. Оценка потенциальной емкости рынка. Оценка потенциальной суммы продаж. Прогноз объемов продаж.  Сегментация рынка (характеристика целевой группы потребителей конкретного товара/услуг). Емкость рынка. Размер рынка. Доля рынка. Работа с клиентами.  Конкуренция на рынках сбыта, анализ рыночной конъюнктуры. Конкурентные преимущества. |
| 3 | Маркетинговый план и SWOT-анализ. Комплекс маркетинга. Стратегия развития предприятия. Цели и стратегии маркетинга. Стратегия ценообразования. Товарная стратегия. Сбытовая стратегия. Методы стимулирования продаж. Формирование общественного мнения о фирме, и ее товарах. Стратегия организации сервисного обслуживания. Выбор рекламных средств и стратегия рекламной кампании.  SWOT-анализ для предполагаемого бизнеса: сильные и слабые стороны возможности и угрозы для бизнеса. |
| 4 | Производственный план. Производственный процесс. Производственные мощности. Единовременные затраты. Потребность в материальных ресурсах. Потребность в средствах на оплату труда. Текущие затраты. Постоянные, переменный расходы. Выручка. Прибыль. Рентабельность продаж. |
| 5 | Финансовый план. Определение эффективности предполагаемого бизнеса. Объем требуемых ресурсов, источники финансирования. Баланс денежных доходов и расходов. Точка безубыточности. Срок окупаемости. Оценка рисков. |
| 6 | Презентация проекта |
| **Практические занятия** | | 9 |
| 1 | Выбор и обоснование бизнес-идеи. SWOT-анализ |
| 2 | Описание продукта |
| 3 | Описание рынка сбыта, целевой аудитории, анализ конкурентов предполагаемого бизнеса |
| 4 | Составление маркетингового плана. |
| 5 | SWOT-анализ предполагаемого бизнеса. |
| 6 | Составление плана производства предполагаемого бизнеса: расчет оборудования, единовременных затрат, текущих затрат (постоянных, переменных), выручки, прибыли, рентабельности. |
| 7 | Расчет первоначального капитала, определение источников финансирования. Расчет точки безубыточности, срока окупаемости |
| 8 | Презентация проектов |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | | **2** |  |
| **Всего** | | | **60** |  |

**3. условия реализации рабочей программы учебной дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дтсциплин

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно-методический комплекс по дисциплине.

Технические средства обучения: ПК, программное обеспечение

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студ.учрежденийсред.проф. образования / Л.Н. Череданова. – 18-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. - ISBN 978-5-4468-6683-0

Учебные материалы по курсу «Экономика» в рамках проекта Еврокомиссии Темпус «Приобретение профессиональных и предпринимательских навыков посредством воспитания предпринимательского духа и консультации начинающих предпринимателей». – Нижний Новгород: Нижегородский институт развития образования, 2015

**Электронные издания**

Лапина Е.Н., Остапенко Е.А., Татаринова М.Н. Основы предпринимательской деятельности, 2022 г. - коллекция "Ветеринария и сельское хозяйство — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/221180>

**Дополнительные источники:**

1. Блок М.Е., Райских Т.Н. Основы рыночной экономики. Практикум. – Барнаул: КГБУ ДПО АКИПКРО, 2016
2. Блок М.Е., Райских Т.Н. Финансирование и калькуляция. Практикум. – Барнаул: КГБУ ДПО АКИПКРО, 2016
3. Блок М.Е. Основы бухгалтерского учета и налогообложения. Практикум. – Барнаул: КГБУ ДПО АКИПКРО, 2016
4. Белорукова Е.М., Жаркова Е.Н., Калашникова Н.Г. Правовые формы предприятия. Практикум. – Барнаул: КГБУ ДПО АКИПКРО, 2016
5. Белорукова Е.М., Жаркова Е.Н., Калашникова Н.Г. Персонал. Практикум. – Барнаул: КГБУ ДПО АКИПКРО, 2016
6. Калашникова Н.Г. Маркетинг. Практикум. – Барнаул: КГБУ ДПО АКИПКРО, 2016
7. Скворцов О.В. Налоги и налогообложение: учебник для студ.учрежденийсред.проф. образования / О.В. Скворцов. – 15-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 272с. - ISBN 978-5-4468-5935-1
8. Пособие для преподавателей СПО по курсу «Экономика» в рамках проекта Еврокомиссии Темпус «Приобретение профессиональных и предпринимательских навыков посредством воспитания предпринимательского духа и консультации начинающих предпринимателей». – Нижний Новгород: Нижегородский институт развития образования, 2015.

**4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| - подготавливать документы для открытия ИП или ООО; | Оценка выполнения практических заданий  Защита проектов |
| - осуществлять подбор кадров; |
| - применять различные способы продвижения и сбыта товаров/услуг; |
| - рассчитывать основные налоги и обосновывать выбор системы налогообложения; |
| - рассчитывать выплаты по кредиту; |
| - составлять финансовый план, расходов и потребности в капитале; |
| - рассчитывать себестоимость товара/услуги; |
| - рассчитывать точку безубыточности; |
| - рассчитывать валовую прибыль и чистую прибыль фирмы; |
| - разрабатывать план производства (рассчитывать объем выпуска продукции, обосновывать необходимое количество оборудования, материалов и комплектующих для производства конкретного объема товара/услуги); |
| **Знания:** |  |
| - организационно-правовые формы для  открытия собственного предприятия; | Оценка выполнения практических заданий |
| - порядок открытия и закрытия фирмы; |
| - способы набора персонала;  - мотивацию сотрудников и факторы, влияющие на неё; |
| - основные составляющие комплекса маркетинга;  - способы продвижения и сбыта товаров/услуг (реклама, промо-акция, мерчендайзинг, визуальные коммуникации, прямой маркетинг и др.); |
| - основные виды налогов и порядок их расчета; |
| - сущность кредитования; |
| - назначение финансового плана; |
| - понятие затрат, единовременные и текущие издержки; |
| - понятия «валовая прибыль» и «чистая прибыль»; |
| - компоненты бизнес-плана; |
| - риски реализации бизнес-плана (политические; финансовые; транспортные; риски, связанные с форс-мажорными обстоятельствами и др.) |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ И НАЛОГООБЛОЖЕНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет и налогообложение» является вариативной частью образовательной в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | Уметь | Знать |
| ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 6,  ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11  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 | - использовать данные бухгалтерского учета для планирования и контроля результатов деятельности предприятий общественного питания;  - осуществлять денежные расчеты;  - составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;  - проводить и оформлять инвентаризацию;  - составлять калькуляцию;  - рассчитывать основные налоги. | - нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;  - методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись;  - порядок проведения и оформления инвентаризации;  - порядок составления калькуляции;  - функции и классификацию налогов;  - порядок расчетов основных видов налогов. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **64** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **64** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 27 |
| практические занятия | 35 |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **-** |
|  |  |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Раздел 1. Основы бухгалтерского учета** | | | **18** |  |
| **Тема 1.1. Понятие, задачи, методы и объекты бухгалтерского учета** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| 1 | Учет в условиях рыночной экономики.  Понятие, сущность и задачи бухгалтерского учета. Цели бухгалтерского учета: текущий контроль и учет на предприятии. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Объекты бухгалтерского учета: имущество предприятия, классификация по составу и размещению и по источникам образования, хозяйственные процессы. Группировка хозяйственных средств. Единицы измерения, используемые в учете: натуральные, трудовые и денежные |
| 3 | Методы бухгалтерского учета: первичное наблюдение – документация и инвентаризация; стоимостное измерение – денежная оценка и калькуляция; группировка хозяйственных средств, обязательств и операций – счета, двойная запись; обобщение учетных данных – бухгалтерский баланс и отчетность. |
| **Практические занятия** | | 2 |
| 1 | Классификация имущества предприятия по составу и размещению и по источникам образования |
| **Тема 1.2. Бухгалтерский баланс.** | **Содержание учебного материала** | | **2** |
| 1 | Понятие бухгалтерского баланса. Обобщение имущества предприятия  (активов) и обязательств (пассивов) в бухгалтерском балансе.  Состав и структура бухгалтерского баланса.  Влияние хозяйственных операций на изменение частей актива и пассива баланса. Типы изменений в балансе. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  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 |
| **Практические занятия** | | 1 |
| 1 | Составление бухгалтерского баланса и заполнение формы № 1. |
| 2 | Определение типов изменений в балансе |
| **Тема 1.3. Счета и двойная запись.** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| 1 | Понятие о счетах бухгалтерского учета, их связь с балансом.  Строение счетов: дебет, кредит, оборот, сальдо. Активные и пассивные счета, их структура. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Сущность и значение двойной записи. Корреспонденция счетов и бухгалтерская проводка. |
| 3 | Синтетический и аналитический учёт. Оборотные ведомости  синтетического и аналитического учёта. |
| 4 | План счетов бухгалтерского учета и его значение. |
| **Практические занятия** | | 4 |
| 1 | Отражение на бухгалтерских счетах хозяйственных операций |
| 2 | Составление сальдо-оборотной ведомости и баланса |
| **Тема 1.4. Документация** | **Содержание учебного материала** | | **2** |  |
| 1 | Документация как метод бухгалтерского учета. Понятие о документах. Значение документов для обеспечения сохранности товарно-материальных ценностей. Классификация документов по содержанию операций, назначению, месту составления. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Реквизиты документов. Требования к оформлению документов. Исправление ошибок в документах. Хранение документов. Понятие о документообороте. |
| **Практические занятия** | | 1 |
| 1 | Оформление первичных документов |
| 2 | Составление конспекта-кластера по теме «Документация» (работа с текстом) |
| **Тема 1.5. Инвентаризация** | **Содержание учебного материала** | | **2** |  |
| 1 | Инвентаризация как метод бухгалтерского учета. Цели и задачи инвентаризации. Виды инвентаризации: частичная, периодическая, полная, выборочная | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | Порядок проведения инвентаризации. Методические указания по инвентаризации имущества и финансовых обязательств |
| **Практические занятия** | | 1 |
| 1 | Составление конспекта-кластера по теме «Инвентаризация» (работа с текстом) |
| **Тема 1.6. Нормативное регулирование бухгалтерского учета** | **Содержание учебного материала** | | **2** |  |
| 1 | Система нормативного регулирования бухгалтерского учета. Первый уровень - Федеральный закон «О бухгалтерском учете», федеральные законы, указы Президента РФ, постановления Правительства РФ, регулирующие постановку бухгалтерского учета. Второй уровень - положения (стандарты) по бухгалтерскому учету, устанавливающие принципы, правила и способы ведения бухгалтерского учета, хозяйственных операций, составление и предоставление бухгалтерской отчетности. Третий уровень – методические указания в виде инструкций, рекомендаций и разъяснений, предлагающие возможные варианты постановки бухгалтерского учета в организации в зависимости от ее отраслевой принадлежности. План счетов.Четвертый уровень – рабочие документы организации, формирующие учетную политику в методическом, техническом и организационном аспектах. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Формирование учетной политики предприятия общественного питания. Методические, технические и организационные аспекты формирования учетной политики. |
| **Практические занятия** | | 1 |
| 1 | Составление конспекта-кластера по теме «Нормативное регулирование бухгалтерского учета в РФ» (работа с текстом) |
| **Раздел 2 Финансовый учет** | | | **28** |  |
| **Тема 2.1. Учет кассовых операций.** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| 1 | Расчеты наличными. Операционная касса. Порядок получения денег от покупателей. Определение и учет кассовой выручки. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Кассовые операции, правила их ведения. Главная касса. Лимит кассы.  Документальное оформление кассовых операций. Кассовая книга, порядок ее ведения. Отчет кассира. |
| 3 | Ревизия кассы. Порядок проведения и отражение результатов ревизии. |
| 4 | Ответственность за несоблюдение правил ведения кассовых операций |
| **Практические занятия** | | 3 |
| 1 | Заполнение приходных и расходных кассовых ордеров. Составление отчета кассира. |
| 2 | Составление акта ревизии кассы |
| **Тема 2.2. Учет операций по расчетному счету** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| 1 | Расчётный счёт, его назначение. Порядок сдачи денег в банк. | ОК 1 – 7, |
| 2 | Документальное оформление операций по расчётному счёту. Объявление на взнос наличными. Денежный чек. Выписка банка. |
| **Практические занятия** | | 2 |
| 1 | Заполнение банковских документов. Проверка выписки банка |
| **Тема 2.3. Учет расчетов с подотчетными лицами** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| 1 | Подотчётные суммы. Понятие хозяйственных, представительских, командировочных расходов. Порядок выдачи и расходования подотчетных сумм. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | Порядок оплаты служебных командировок |
| 3 | Порядок составления авансовых отчетов |
| **Практические занятия** | | 2 |
| 1 | Оформление авансовых отчетов |
| **Тема 2.4. Учет труда и заработной платы** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| 1 | Правовые основы организации и оплаты труда в РФ. Трудовой Кодекс РФ.  Принципы организации учета труда, его оплаты и расходов по социальной защите работников. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Формы и системы оплаты труда. Порядок оплаты труда работникам общественного питания. Оплата труда за работу в праздничные и выходные дни, за работу в сверхурочное время, за работу в ночное время. Оплата очередного отпуска. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Документальное оформление расчётов по заработной плате. |
| 3 | Обязательные удержания из зарплаты, предусмотренные законодательством. Удержание налога на доходы с физических лиц. Объекты налогообложения, налоговые ставки, налоговые вычеты по налогу на доходы с физических лиц. Порядок удержания по исполнительным листам. Удержания по инициативе администрации. Расчет заработной платы к выдаче. |
| 4 | Виды платежей в фонды социального страхования и обеспечения: пенсионный фонд, фонд обязательного медицинского страхования, фонд социального страхования. Объекты обложения, ставки, плательщики, сроки уплаты. |
| **Практические занятия** | | 2 |
| 1. | Начисление основной и дополнительной заработной платы |
| 2 | Расчет налога на доходы физических лиц. Расчет зарплаты к выдаче. |
| **Тема 2.5. Учет затрат на производство** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| 1 | Понятие и состав затрат на производство. Себестоимость продукции. Классификация производственных затрат, их группировка по элементам и калькуляционным статьям. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Учет затрат и калькулирование в системе управления себестоимостью продукции. Сущность, основные принципы и задачи калькулирования. Объекты и способы калькулирования себестоимости продукции. Виды калькуляций. |
| 3 | Накладные расходы. Учет общепроизводственных и общехозяйственных расходов, методика их распределения, порядок списания. |
| 4 | Незавершенное производство: состав, оценка, порядок учета. Инвентаризация и оценка незавершенного производства. |
| **Практические занятия** | | 6 |
| 1 | Группировка производственных затрат по элементам и статьям калькуляции. |
| 2 | Расчет сумм общепроизводственных и общехозяйственных расходов и их списание. |
| 3 | Расчет фактической производственной себестоимости |
| 4 | Калькулирование себестоимости продукции общественного питания |
| **Тема 2.6. Учет готовой продукции и ее продажа** | **Содержание учебного материала** | | **2** |  |
| 1 | Готовая продукция, ее состав и оценка. Учет готовой продукции. Инвентаризация готовой продукции: порядок проведения, оформление результатов. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  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 |
| 2 | Понятие реализованной продукции. Документальное оформление и учет продажи продукции. Способы отражения продажи продукции на синтетических счетах и в налоговом учете. Учет НДС по реализованной продукции. Определение исписание финансовых результатов от реализаций продукции. |
| **Практические занятия** | | 1 |
| 1 | Расчет финансового результата от продажи продукции |
| **Тема 2.7. Бухгалтерская отчетность** | **Содержание учебного материала** | | **2** |  |
| 1 | Понятие, состав, требования, порядок и сроки представления бухгалтерской отчетности. Взаимосвязь учета и бухгалтерской отчетности. Оценка показателей имущества и обязательств в бухгалтерском учете и отчетности. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | Бухгалтерский баланс, принципы построения, оценка статей баланса.  Отчет о прибылях иубытках, его содержание, принципы составления. |
| **Практические занятия** | | 1 |
| 1 | Составление бухгалтерского баланса.  Анализ бухгалтерского баланса |
| **Раздел 3. Налогообложение предприятий общественного питания** | | | **16** |  |
| **Тема 3.1. Законодательство РФ о налогах и сборах** | **Содержание учебного материала** | | **2** |  |
| 1 | Функции налогов и сборов. Законодательство о налогах и сборах. Налоговый кодекс РФ. Нормативные акты, регулирующие отношения в области налогообложения. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | Понятие налога и сбора. Система налогов и сборов. Виды налогов и сборов в РФ. Федеральные налоги и сборы. Региональные налоги и сборы. Местные налоги и сборы. Специальные налоговые режимы. |
| **Практические занятия** | | 1 |
| 1 | Составление кластера «Налоговое законодательство в РФ» |
| **Тема 3.2. Федеральные налоги** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| 1 | Налог на добавленную стоимость. Плательщики, объект налогообложения. Налоговые периоды и ставки. Льготы и порядок освобождения от уплаты налога. Налоговые вычеты и порядок их применения. Порядок исчисления НДС. Сроки уплаты налога. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | Налог на прибыль организаций: плательщики, объект налогообложения  Порядок определения доходов, классификация доходов. Расходы. Группировка расходов по элементам, внереализационные расходы. Порядок определения налоговой базы. Налоговые ставки. Налоговый и отчетные периоды. |
| 3 | Налог на доходы физических лиц. Плательщики, объект налогообложения, налоговая база. Суммы, не подлежащие налогообложению. Ставки. Стандартные вычеты. Налоговый и отчетный период. Порядок исчисления и сроки уплаты налога. Методика расчета налога на доходы физических лиц. |
| 4 | Страховые взносы на социальное обеспечение в пенсионный фонд, фонд социального страхования, фонд медицинского страхования. Плательщики, объект налогообложения, налоговая база. Суммы, не подлежащие налогообложению. Ставки. Налоговые льготы. Налоговый и отчетный период. Порядок исчисления и сроки уплаты налога. |
| **Практические занятия** | | 4 |
| 1 | Расчет НДС. |
| 2 | Расчет налога на доходы физических лиц |
| 3 | Расчет налоговой базы по налогу на прибыль. |
| 4 | Расчет страховых взносов на социальное обеспечение. |
| **Тема 3.3. Региональные налоги** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| 1 | Транспортный налог. Налогоплательщики. Объект налогообложения. Налоговая база. Налоговый период.. Налоговые ставки. Порядок исчисления суммы налога и сроки уплаты налога и авансовых платежей по налогу. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | Налог на имущество организаций. Налогоплательщики. Объект налогообложения. Налоговая база. Налоговый период. Налоговая ставка. Налоговые льготы. Порядок исчисления суммы налога, сроки уплаты налога. |
| **Практические занятия** | | 2 |
| 1 | Расчет транспортного налога |
| 2 | Расчет налога на имущество организаций |
| **Тема 3.4. Специальные налоговые режимы** | **Содержание учебного материала** | | **2** |  |
| 1 | Упрощенная система налогообложения: плательщики, объект налогообложения, налоговая база, налоговая ставка, налоговый период. Порядок исчисления и сроки уплаты налога. Порядок определения и признания доходов и расходов налогоплательщика. | ОК 1 – 7,  ОК 9 – 11  ПК 6.1 – 6.4 |
| **Практические занятия** | | 1 |
| 1 | Расчет единого налога при упрощенной системе налогообложения |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | | **2** |  |
| **Всего** | | | **64** |  |

**3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы учебной дисциплины «Бухгалтерский учет и налогообложение» требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно-методический комплекс по дисциплине.

Технические средства обучения: микрокалькуляторы, ПК

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**3.2.1. Основные источники**:

Гомола А.И. Бухгалтерский учет: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / А.И.Гомола, В.Е.Кириллов, С.В.Кириллов. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 480. – ISBN 978-5-4468-2335-2

Лебедева Е.М. Основы бухгалтерского учёта: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.М.Лебедева – 3-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2018. – 176с. – ISBN 978-5-4468-6768-4

Лебедева Е.М. Бухгалтерский учет: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.М.Лебедева – 8-е изд. – М : Издательский центр «Академия», 2019. – 176с. – ISBN 978-5-4468-3133-3

Скворцов О.В. Налоги и налогообложение: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования / О.В. Скворцов. – 15-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 272с. - ISBN 978-5-4468-5935-1

Скворцов О.В. Налоги и налогообложение. Практикум: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф. образования / О.В. Скворцов. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208с. - ISBN 978-5-4468-4752-5

**3.2.2. Дополнительные источники**:

Федеральный Закон РФ «О бухгалтерском учете».

План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности предприятия и Инструкция по его применению.

Положение о порядке ведения кассовых операций с банкнотами и монетой Банка России на территории Российской Федерации

Методические указания по инвентаризации имущества и финансовых обязательств.

Мамрукова, О.И. Налоги и налогообложение. Учебное пособие. – М.: Омега-Л, 2016.

Керимов, В.Э. Учет на предприятиях пищевой промышленности. Учебное пособие. – М.: издательство «Экзамен», 2015

**Интернет-ресурсы**

[www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно-правовая система «Гарант»;

www.consultant.ru – справочно-правовая система «Консультант Плюс»

**4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| использовать данные бухгалтерского учета для планирования и контроля результатов деятельности предприятий общественного питания | Оценка выполнения практических работ  ДЗ |
| осуществлять денежные расчеты | Оценка выполнения практических заданий  ДЗ |
| составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям | Оценка выполнения практических заданий  ДЗ |
| проводить и оформлять инвентаризацию | Оценка выполнения практических заданий  ДЗ |
| составлять калькуляцию | Оценка выполнения практических заданий  ДЗ |
| рассчитывать основные налоги | Оценка выполнения практических работ  ДЗ |
| **Знания:** |  |
| нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности | Тестирование |
| методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись | Тестирование  Оценка выполнения практических заданий  ДЗ |
| порядок проведения и оформления инвентаризации | Оценка выполнения практических заданий |
| порядок составления калькуляции | Оценка выполнения практических заданий  ДЗ |
| функции и классификацию налогов | Оценка выполнения практических заданий  ДЗ |
| порядок расчетов основных видов налогов | Оценка выполнения практических заданий, ДЗ |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 КАЛЬКУЛЯЦИЯ ПРОДУКЦИИ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Калькуляция продукции» является вариативной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | Уметь | Знать |
| ОК 01,  ОК 02  ОК 03,  ОК 04,  ОК 05,  ОК 09,  ОК 10,  ОК 11  ПК 6.4 | - использовать экономическую, нормативно-управленческую, правовую документацию;  - выполнять практические задания с применением микрокалькулятора по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, естественной убыли;  - решать задачи с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;  - составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;  - оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки. | - теоретические основы калькулиро-вания и ценообразования, основные понятия,  - технологический цикл;  - знания о методических, законода-тельных, нормативных документах, определяющих учетную политику и организацию бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;  - о роли вычислительной техники, об общих принципах организации учета;  - структуру ценообразования, порядок учета сырья и готовой продукции на производстве, основных средств и предметов материально-технического оснащения, тары; |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **48** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **48** |
| в том числе: | |
| теоретические занятия | 26 |
| практические занятия | 20 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **-** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 «Калькуляция продукции»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)** | | | | **Объем часов** | **Формируемые компетанции** |
| **Тема 1.**  **Общая характеристика бухгалтерского учета** | **Содержание учебного материала** | | | | **4** | ОК 01-ОК05, ОК 09-ОК11  ПК 6.4 |
| 1 | | | Виды учета в организации питания. Требования, предъявляемые к учету. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе. |
| 2 | | | Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. |
| **Практические работы** | | | | **8** |
| 1 | | | Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. |
| 2 | | | Работа с технологическими картами. |
| **Тема 2.**  **Ценообразование в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | | | | **6** | ОК 01-ОК05, ОК 09-ОК11  ПК 6.4 |
| 1 | | | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. |
| 2 | | | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собствен-ного производства. Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. |
| 3 | | | Сущность плана - меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий. |
| **Практические работы** | | | | **8** |
| 1 | | | Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства. |
| 2 | | | Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день. |
| 3 | | | Оформление калькуляционных карточек. |
| **Тема 3.**  **Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания** | **Содержание учебного материала** | | | | **6** | ОК 01-ОК05, ОК 09-ОК11  ПК 6.4 |
| 1 | | | Правила документального оформления движения материальных ценностей.  Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально – ответственных лиц. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. |
| 2 | | | Источники поступления продуктов и тары на предприятия питания. Правила оприходования товаров и тары материально – ответственными лицами, учет реализованных и отпущенных товаров. Методика осуществления контроля за товарными запасами. |
| 3 | | | Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Понятие и виды товарных потерь, методика их списания.  Методика проведения инвентаризации и выявления ее результатов. |
| **Практические работы** | | | | **2** |
| 1 | | | Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. |
| **Тема 4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного**  **питания** | **Содержание учебного материала** | | | | **4** | ОК 01-ОК05, ОК 09-ОК11  ПК 6.4 |
| 1 | | Организация учета на производстве. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей. | |
| 2 | | Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. | |
| **Тема 5. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.** | **Содержание учебного материала** | | | | **4** | ОК 01-ОК05, ОК 09-ОК11  ПК 6.4 |
| 1 | | Учёт денежных средств и расчётных операций: задачи. Порядок ведения и оформления кассовых операций. Безналичные расчёты в Российской Федерации. Порядок открытия расчётного счёта. Документальное оформление безналичных перечислений. | |
| 2 | | Понятие подотчётного лица. Учёт расчётов с подотчётными лицами, составление авансового отчёта. Организация учёта расчётов с покупателями и заказчиками. Учёт расчётов с поставщиками и подрядчиками. | |
| **Тема 6. Учёт расчётов по оплате труда.** | **Содержание учебного материала** | | | | **2** | ОК 01-ОК05, ОК 09-ОК11  ПК 6.4 |
| **1** | Состав фонда оплаты труда. Учёт использования рабочего времени и норм выработки. Расчёт заработной платы различным категориям работников, надбавок, доплат, компенсаций. Порядок расчёта среднего заработка. Расчёт оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчёт пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчётов по оплате труда. | | |
| **Практические работы** | | | | 2 |
| **1** | Оформление табеля учёта использования рабочего времени. | | |
| **Дифференцированный зачет** | | | | | **2** |  |
| Всего | | | | | **68** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно-методический комплекс по дисциплине;

- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;

- мультимедийные презентации по темам курса.

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1. Основная литература:**

Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета: учебник / И. И. Потапова. – Москва: Академия, 2018. – 202 с

**3.2.2. Дополнительная литература***:*

Самулевич И.А. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие / И.А. Самулевич — «Издательские решения», ISBN 978-5-44-742870-9 **Законодательные и нормативные акты:**

Трудовой кодекс РФ в последней редакции.

Федеральный закон «О бухгалтерском учете» ФЗ -402 от 06.12.2011 г. в последней редакции.

Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации.

**4.** **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенн****ые знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| использовать экономическую, нормативно-управленческую, правовую документацию; | оценка выполнения практических заданий  оценка выполнения самостоятельной работы |
| выполнять практические задания с применением микрокалькулятора по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, естественной убыли; | оценка выполнения практических заданий  оценка выполнения самостоятельной работы |
| решать задачи с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий; | оценка выполнения практических заданий  оценка выполнения самостоятельной работы |
| составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи; | оценка выполнения практических заданий  оценка выполнения самостоятельной работы |
| оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки. | оценка выполнения практических заданий  оценка выполнения самостоятельной работы |
| **Знания:** |  |
| теоретические основы калькулирования и ценообразования, основные понятия, технологический цикл; | Тестирование |
| знания о методических, законодательных, нормативных документах, определяющих учетную политику и организацию бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания; | оценка выполнения практических заданий  оценка выполнения самостоятельной работы |
| о роли вычислительной техники, об общих принципах организации учета; | Тестирование |
| структуру ценообразования, порядок учета сырья и готовой продукции на производстве, основных средств и предметов материально-технического оснащения, тары; | Тестирование |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» является вариативной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | Уметь | Знать |
| ОК 01 – 07,  ОК 09, 10  ПК 1.1 – 1.4,  ПК 2.1 - 2.8,  ПК 3.1 - 3.7,  ПК 4.1 – 4.6  ПК 5.1 – 5.6  ПК 6.1 – 6.4 | - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;  - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;  - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;  - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | - основные понятия метрологии;  - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;  - формы подтверждения соответствия;  - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;  - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем учебной дисциплины** | **48** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **48** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 22 |
| практические занятия | 24 |
| **Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета** | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **-** |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, | | | Объем часов | Формируемые компетанции |
| **Введение** | **Содержание** | | | **2** |  |
| Общие сведения о дисциплине. Предмет, цели и задачи курса. | | |  |
| **Тема 1.**  **Стандартизация** | **Содержание** | | | **20** |  |
| 1 | | Основы стандартизации, основные понятия. | ОК 1 – 7,  ОК 9, 10  ПК 1.1 – 1.4,  ПК 2.1 - 2.8,  ПК 3.1 - 3.7,  ПК 4.1 – 4.6  ПК 5.1 – 5.6  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | | Цели, принципы стандартизации. Задачи стандартизации, ее экономическая эффективность. |
| 3 | | Объекты, субъекты, средства, методы стандартизации. |
| 4 | | Виды и категории стандартов. Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов. |
| **Практические работы** | | | 12 |
| 1 | Ознакомление с ФЗ РФ «О техническом регулировании». | |
| 2 | Ознакомление с основными требованиями НД. | |
| 3 | Порядок оформления НД. | |
| 4 | Оформление технической документации в соответствии с нормативной базой. | |
| 5 | Составление документации по стандартизации и управлению качеством. | |
| 6 | Анализ структуры стандартов различных видов. | |
| **Тема 2.**  **Метрология** | **Содержание** | | | **12** |  |
| 1 | Основы метрологии, основные понятия. | | ОК 1 – 7,  ОК 9, 10  ПК 1.1 – 1.4,  ПК 2.1 - 2.8,  ПК 3.1 - 3.7,  ПК 4.1 – 4.6  ПК 5.1 – 5.6  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | Цели, задачи, принципы метрологии. | |
| 3 | Объекты, субъекты, средства, методы метрологии. | |
| 4 | Терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | |
| **Практические работы** | | | 4 |
| 1 | Организация метрологической службы. | |
| 2 | Перевод внесистемных единиц измерений в единицы Международной системы (СИ). | |
| **Тема 3. Подтверждение соответствия** | **Содержание** | | | **12** |  |
| 1 | Основы оценки соответствия.  Цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы подтверждения соответствия. | |  | ОК 1 – 7,  ОК 9, 10  ПК 1.1 – 1.4,  ПК 2.1 - 2.8,  ПК 3.1 - 3.7,  ПК 4.1 – 4.6  ПК 5.1 – 5.6  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | Формы подтверждения соответствия. | |
| **Практические работы** | | | 8 |
| 1 | | Разработка организационно-методических принципов сертификации в России. |
| 2 | | Ознакомление о законе РФ «О защите прав потребителей». |
| 3 | | Разработка стандарта «Петля качества». |
| 4 | | Заполнение сертификата соответствия. |
| **Дифференцированный зачет** | | | | **2** |  |
|  | | | | **68** |  |

**3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Метрология и стандартизация».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно-методический комплекс по дисциплине.

Технические средства обучения: ПК, мультимедийная установка, программное обеспечение общего и профессионального обеспечения.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**3.2.1. Основные источники:**

Лифиц И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия: учебник для СПО. - М.: КНОРУС, 2018. – 300с. – ISBN 978-5-406-06491-7

Ляпина О.П. Стандартизация, сертификация и техническое документоведение: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.П. Ляпина, О.Н. Перлова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208с. – ISBN 978-5-4468-7196-4

**3.2.2. Основные электронные издания**

Рензяева Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/186016>

Герасимова, Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817037>

Дубовой, Н.Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / Н.Д. Дубовой, Е.М. Портнов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.: ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0338-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/991962>

Кошевая, И.П. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141784>

**Дополнительные источники**

Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 362 с. — ISBN 978-5-534-08670-6.

**Интернет-ресурсы**:

<http://www.landwirt.ru/>

<http://vsempomogu.ru/>

<http://docs.cntd.ru/>

**4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; | оценка выполнения самостоятельной работы  оценка выполнения практического задания |
| - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; | оценка выполнения самостоятельной работы  оценка выполнения практического задания |
| - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; | оценка выполнения самостоятельной работы  оценка выполнения практического задания |
| - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; | оценка выполнения самостоятельной работы  оценка выполнения практического задания |
| **Знания:** |  |
| - основные понятия метрологии; | тестирование  оценка выполнения самостоятельной работы  оценка выполнения практического задания |
| - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; |
| - формы подтверждения соответствия; |
| - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; |
| - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.14 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ**

* 1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания» является вариативной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | Уметь | Знать |
| ОК 01, ОК 02  ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 09,  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 | **-** проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  - рассчитывать энергетическую ценность блюд;  - составлять рационы питания для различных категорий потребителей; | * роль пищи для организма человека; * основные процессы обмена веществ в организме * суточный расход энергии; * состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; * роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; * физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; * усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; * понятие рациона питания; * суточную норму потребности человека в питательных веществах; * нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; * назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; * методики составления рационов питания. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **74** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **60** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 28 |
| практические занятия | 30 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **2** |
| ***Итоговая аттестация в форме экзамена*** | **12** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся,** | | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Тема 1**  **Значение питания в жизни человека** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| 1 | Цели и задачи учебного курса; история эволюция питания человека.  Основные понятия и определения в области физиологии питания: значение питания в жизни человека; понятие качества пищевых продуктов.Физиология питания и здоровье человека. | ОК 01 - 05,  ОК 09,  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 |
| 2 | Белки. Функции белка, пищевая ценность, строение. Переваривание белков и всасывание аминокислот. Основные источники белка в питании. |
| 3 | Жиры. Строение и классификация. Переваривание и всасывание жиров. Биологическая роль незаменимых жирных кислот. Содержание жира в пищевых продуктах. |
| 4 | Углеводы. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Пищевая ценность углеводов. |
| 5 | Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.  Общая характеристика витаминов. Классификация витаминов. Дефицит витаминов и его последствия. Влияние избытка витаминов в обмене веществ. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранение пищи.  Роль минеральных веществ для организма. Классификация минеральных веществ, влияние избытка и недостатка минеральных соединений при обмене веществ. Микроэлементы. |
| 6 | Водный обмен и питьевой режим. |
| **Практические занятия** | | 2 |
| 1 | Заполнение таблицы: «Роль белков, жиров, углеводов» |
| 2 | Расчет энергетической ценности продуктов. |
| 3 | Заполнение таблицы: «Физиологическое значение для человека отдельных минеральных веществ и витаминов». |
| **Тема 2**  **Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| 1 | Физиология пищеварения. Органы пищеварения. Процессы пищеварения во рту, в желудке.в тонком и толстом кишечниках. | ОК 01 - 05,  ОК 09, |
| 2 | Понятие об усвояемости пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи. |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;  Подготовка сообщения «Аппетит и голод – их сходство и различие»  Составление схемы процесса расщепления пищевых веществ в пищеварительной системе человека | | **2** |  |
| **Тема 3.**  **Основы безопасности питания** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| 1 | Роль пищи для организма человека: состав и качество пищи; понятие безопасности пищи, сырья и продуктов.  Принципы и правила здорового питания; формула правильного питания, альтернативы здоровому питанию | ОК 01 - 05,  ОК 09,  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 |
| 2 | Методы определения качества сырья и продовольственных товаров с учетом их безопасности; органолептический метод, физико-химический метод, микробиологический метод. |
| **Практические занятия** | | 2 |
| 1 | Проведение оценки качества образцов различного вида сырья и продуктов |
| **Тема 4**  **Обмен веществ и энергии в организме** | **Содержание учебного материала** | | **12** |  |
| 1 | Основные процессы обмена в организме. Понятие об обмене веществ. Процессы ассимилиции и диссимиляции. Виды обмена. Факторы, влияющие на обмен веществ. | ОК 01 - 05,  ОК 09, 10,  ПК 1.1 – 1.4,  ПК 2.1 - 2.8,  ПК 3.1 - 3.7,  ПК 4.1 – 4.6  ПК 5.1 – 5.6  ПК 6.1 – 6.4 |
| 2 | Суточный расход энергии. Виды энергозатрат. Способ расчета суточных энергозатрат человека. Коэффициентфизической активности. Расчет калорийности пищи. Баланс энергии и регуляция массы тела.  Состав, физиологическое значение продуктов питания. Энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Основные группы пищевых продуктов. |
| 3 | Пищевая ценность продуктов животного происхождения: молоко и молочные продукты, мясо и мясные продукты, рыба и нерыбные морепродукты, яйца и яйцепродукты.  Пищевая ценность продуктов растительного происхождения: зерно и продукты переработки зерна, мука, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты и ягоды, чай и кофе. |
| **Практические занятия** | | 6 |
| 1 | Определение суточных энергозатрат хронометражно-табличным способом. | 2 |
| 2 | Расчет энергетической и пищевой ценности продуктов | 1 |
| 3 | Расчет энергетической ценности блюд на завтрак | 1 |
| 4 | Расчет энергетической ценности блюд на обед. | 1 |
| 5 | Расчет энергетической ценности блюд на ужин. | 1 |
| **Тема 5 Основы рационального (здорового) питания** | **Содержание учебного материала** | | **20** |  |
| 1 | Рациональное питание. Научное обоснование рекомендаций по питанию. Режим питания. Шесть правил здорового питания Физиологические нормы питания для отдельных групп населения. Группы интенсивности труда. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Правила составления меню. | ОК 01 - 05,  ОК 09,  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 |
| 2 | Методики составления рационов питания. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Питание в пожилом возрасте и старости. Питание беременных женщин и кормящих матерей. |
| 3 | Современные научные теории и концепции питания. Причины появления «модных» диет. Анализ альтернативных представлений о питании (раздельное питание, диеты по группе крови, голодание). Нетрадиционное питание. |
| 4 | Биологически активные добавки. Роль и значение. Классификация и виды биологически активных добавок.Влияние на организм человека пищевых добавок. |
| 5 | Генетически модифицированные источники пищи. Плюсы и минусы. Методы получения ГМО. |
| 6 | Пища как источник токсических и биологически активных веществ. Классификация вредных веществ пищи. Природные компоненты пищи, оказывающие неблагоприятное действие. Экология и питание человека. |
| **Практические занятия** | | 14 |  |
| 1 | Составление рациона питания на один день с учетом физиологических норм для групп взрослого населения (мужчины). | ОК 01 - 05,  ОК 09,  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 |
| 2 | Составление рациона питания на один день с учетом физиологических норм для групп взрослого населения (женщины). |
| 3 | Составление суточного рациона питания для детей дошкольного возраста и подростков. |
| 4 | Составление меню завтрака, обеда и ужина с учетом калорийности блюд для групп взрослого населения |
| 5 | Составление меню завтрака, обеда и ужина с учетом калорийности блюд для детей дошкольного возраста. |
| 6 | Составление меню завтрака, обеда и ужина с учетом калорийности блюд для подростков. |
| 7 | Сравнение направлений «Модных диет». |
| **Тема 6 Лечебное и лечебно-профилактическое питание.** | **Содержание учебного материала** | | **10** |  |
| 1 | Лечебно-профилактическое питание. Назначение и основные требования. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.  Лечебное питание. Научное обоснование лечебного питания. Продукты диетического питания. Особенности составления суточного рациона-меню для различных диет с учетом энергетической ценности. Методика составления рациона питания для различных диет. | ОК 01 - 05,  ОК 09,  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 |
| 2 | Система диет в лечебном питании. Характеристика диет. Диета №1. Диета №2. Диета№ 5. Питание при сахарном диабете - диета №9. |
| **Практические занятия** | | 6 |
| 1 | Составление меню для лечебного питания с учетом потребления питательных, минеральных веществ и микроэлементов (диета № 1). |
| 2 | Составление меню для лечебного питания с учетом потребления питательных,минеральных веществ и микроэлементов (диета № 5). |
| 3 | Составление меню для лечебного питания с учетом потребления питательных минеральных веществ и микроэлементов. (диета№ 9). |
| **Самостоятельная работа:**  подготовка сообщений (по выбору)  1. Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке.  2. Расчет энергетической ценности домашних продуктов питания  3. Особенности технологии диетических блюд, обусловленные требованиями лечебного питания.  4. Составление суточного рациона для диеты № 7.  5. Составление суточного рациона для диеты № 8.  6. Составление суточного рациона для диеты № 10. | | **2** |  |
| **Промежуточнвя аттестация** | **Экзамен** | | **12** |  |
| **Итого** | | | **74** |  |  |

**3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,

- рабочее место преподавателя,

- уебно-методический комплекс по дисциплине,

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,

- мультимедиапроектор.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**3.2.1. Основные источники**

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик .-М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 240с. – ISBN 978-5-7695-9591-2

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2: учебник для учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с. – ISBN 978-5-4468-6227-6

Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие для обр. учреждений, реализующих программы начального проф. обр. и проф. подготовки / Г.Г. Лутошкина. -3-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2013. – 64с. – ISBN 978-5-4468-0277-7

Васильева, И.В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452334>

**3.2.2. Дополнительные источники**

Смоляр, В.И. Рациональное питание. – Киев: Наукова думка, 2010. -ISBN5-12-001892-0

Справочник по диетологии. Под ред. В.А. Тутельяна, М.А. Самсонова.- М. Медицина, 2008.-ISBN 5-225-04723-8

Химический состав российских продуктов питания. Под ред. И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛиПринт, 2009.- ISBN 5-94343-028-8

**Интернет-ресурсы**:

Методика составления рациона питания (Электронный ресурс) форма доступа: Itsdou.ru>node|41.

Сертификаты на продукты (Электронный ресурс) форма доступа

//student/. ru. view. Php ?id=338338&p=2.

**4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, подготовки и представления презентаций.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения** |  |
| * проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; | Оценка выполнения практической работы  Экзамен |
| * рассчитывать энергетическую ценность блюд; | Оценка выполнения практической работы  Экзамен |
| * составлять рационы питания для различных категорий потребителей; | Оценка выполнения практической работы  Экзамен |
| **Знания:** |  |
| * роль пищи для организма человека; | Тестирование; |
| * основные процессы обмена веществ в организме; | Оценка выполнения практического задания  Экзамен |
| * суточный расход энергии; | Тестирование  Оценка выполнения практического задания  Экзамен |
| * состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; | Тестирование  Оценка выполнения практического задания  Экзамен |
| * роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; | Тестирование  Устный опрос  Экзамен |
| * физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | Тестирование  Устный опрос  Экзамен |
| * усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; | Тестирование  Устный опрос  Экзамен |
| * понятие рациона питания; | Тестирование  Оценка выполнения практического задания  Экзамен |
| * суточную норму потребности человека в питательных веществах; | Тестирование  Оценка выполнения практического задания  Экзамен |
| * нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; | Тестирование  Оценка выполнения практического задания  Экзамен |
| * назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; | Тестирование  Оценка выполнения практического задания  Экзамен |
| * методики составления рационов питания; | Тестирование  Оценка выполнения практического задания  Экзамен |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.15 ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Основы производства продуктов питания» является вариативной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | Уметь | Знать |
| ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 9,  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 | **-** проводить лабораторные испытания исходного сырья и конечных продуктов;  - работать с НТД в области безопасности товаров и гигиены питания; | - методы проведения стандартных испытаний по определению физико-химических показателей свойств пищевых продуктов;  - технологии производств отдельных продуктов питания: пищевкусовых продуктов, колбасных изделий, молочных продуктов, мучных и кондитерских изделий, макаронных изделий, плодоовощных консервов, жиров, безалкогольных напитков |

|  |  |
| --- | --- |
| **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | |
|  |  |
| **2.1** | **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы** |

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **58** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **58** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 36 |
| практические занятия | 20 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего):** | **-** |

|  |  |
| --- | --- |
| **2.2** | **Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы производства продуктов питания»** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся,** | | **Объем часов** | **Коды**  **формируемых компетенций** |
| **Тема 1**  **Пищевые добавки** | **Содержание** | | **4** |  |
| 1 | **Пищевые добавки**  Пищевые добавки: определение, цель введения. Классификация пищевых добавок. Гигиеническая регламентация пищевых добавок | 2 | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 9,  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 |
| 2 | **Виды пищевых добавок**  Характеристика добавок, улучшающих органолептические показатели продуктов.  Характеристика добавок, регулирующих консистенцию продуктов.  Характеристика добавок, способствующих увеличению сроков хранения продуктов.  Характеристика добавок, ускоряющих и облегчающих ведение технологических процессов. | 2 |
| **Тема 2**  **Основы технологии консервирования продуктов** | **Содержание** | | **10** |  |
| 1 | **Теоретические аспекты процесса консервирования**  Теоретические аспекты процесса консервирования  Классификация способов консервирования  Вещества, используемые при консервировании  Технологические приемы консервирования | 2 | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 9,  ПК 1.1 – 1.4, |
| 2 | **Консервы из рыбы и нерыбного сырья**  Ассортимент продукции  Методы и способы консервирования  Технологическая схема производства консервированной продукции  Показатели качества готовой продукции | 2 |
| 3 | **Плодоовощные консервы**  Ассортимент продукции. Методы и способы консервирования  Технологическая схема производства консервированной продукции  Показатели качества готовой продукции | 2 |
| **Практические работы** | | 4 |  |
| 1 | Изучение ассортимента и оценка качества плодоовощных консервов |
| 2 | Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов |
| **Тема3**  **Основы технологии производства пищевкусовых продуктов** | **Содержание** | | **8** |  |
| 1 | **Чай**  Классификация чайных продуктов (фабричные и торговые сорта)  Характеристика байхового чая и лао-ча  Пищевая ценность черного, красного, желтого и зеленого чаев  Производство концентратов, чайных красителей и напитков на чайной основе  Основные технологические операции производства чая | 2 | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 9,  ПК 4.1 – 4.6 |
| 2 | **Кофе**  Первичная обработка кофейных зерен  Производство кофе: натурального жареного и натурального растворимого  Требования предъявляемые к качеству готового продукта | 2 |
| **Практические работы** | | 4 |
| 1 | Изучение ассортимента и оценка качества чая |
| 2 | Изучение ассортимента и оценка качества кофе |
| **Тема 4**  **Основы технологии производства колбасных изделий** | **Содержание** | | **10** |  |
| 1 | **Производство колбасных изделий**  Составление фарша. Технология формовки колбасных изделий  Технология термической обработки колбасных изделий | 2 | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 9,  ПК 1.1 – 1.4,  ПК 2.1 - 2.8,  ПК 3.1 - 3.7, |
| 2 | **Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов**  Технология посола мясных продуктов  Технология производства копченых изделий из свиного мяса  Технология производства копченых изделий из говяжьего мяса | 2 |
| 3 | **Ассортимент колбасных изделий и мясокопченостей**  Вареные колбасы. Сосиски и сардельки. Варено-копченые колбасы  Полукопченые колбасы. Сырокопченые колбасы. Ливерные колбасы  Мясные хлебы. Ассортимент копченых изделий из свиного мяса.  Ассортимент копченых изделий из говяжьего мяса | 2 |
| **Практические работы** | | 4 |
| 1 | Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий |
| 2 | Изучение ассортимента и оценка качества мясных копченых изделий |
| **Тема 5 Основы технологии производства молочных продуктов** | **Содержание** | | **8** |  |
| 1 | **Кисломолочные продукты. Сливочное масло**  Виды: жидкие продукты, сметана, творог. Пищевая ценность, характеристика видов. Технология производства.  Сырье для производства масла. Технология производства масла методом сбивания на различных видах оборудования.  Технология производства масла методом преобразования на различных видах оборудования.  Технология производства топленого масла  Качество и пороки сливочного масла | 2 | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 9,  ПК 3.1 - 3.7, |
| 2 | **Сыры**  Классификация сыров. Получение сырного сгустка. Формование, прессование, посол и созревание сыра. Оценка качества и пороки сыров | 2 |
| **Практические работы** | | 4 |
| 1 | Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов и масла |
| 2 | Изучение ассортимента и оценка качества твердых сычужных сыров |
| **Тема 6**  **Основы технологии производства кондитерских изделий** | **Содержание** | | **6** |  |
| 1 | **Карамель**  Классификация кондитерских изделий  Принципиальная схема производства карамели  Приготовление карамельного сиропа, карамельной массы, начинок  Обработка карамельной массы и формование карамели | 2 | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 9,  ПК 5.1 – 5.6 |
| 2 | **Шоколад**  Принципиальная схема производства шоколада  Первичная обработка какао-бобов  Получение какао тертого и какао-масла, шоколадных масс  Формование шоколада. Завертывание и упаковывание десертного шоколада | 2 |
| **Практические работы** | | 2 |
| 1 | Изучение ассортимента и оценка качества кондитерских изделий |
| **Тема 7 Основы технологии производства макаронных изделий** | **Содержание** | | **4** |  |
| 1 | **Основы технологии производства макаронных изделий**  Классификация макаронных изделий. Сырье  Технологические схемы производства макаронных изделий | 2 | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 9,  ПК 5.1 – 5.6 |
| **Практические работы** | | 2 |
| 1 | Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий |
| **Тема 8 Основы технологии производства жиров** | **Содержание** | | **2** |  |
| 1 | Химический состав и свойства жиров  Получение растительных масел  Производство гидрированных жиров (саломасов)  Производство маргарина  Хлебопекарные, кондитерские и кулинарные жиры  Животные жиры | 2 | ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 9,  ПК 2.1 - 2.8,  ПК 3.1 - 3.7,  ПК 5.1 – 5.6 |
| **Тема 9 Основы технологии производства безалкогольных напитков** | **Содержание** | | **4** |  |
| 1 | **Основы технологии производства безалкогольных напитков**  Виды безалкогольных напитков  Производство газированной воды, газированых фруктово-ягодных напитков, газированных минеральных искусственных и природных вод  Производство кваса | 2 | ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 9,  ПК 4.1 – 4.6 |
| **Практические работы** | | 2 |
| 1 | Изучение ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков |
| **Промежуточная аттестация** | Дифференцированный зачет | | **2** |  |
| **Всего** | | | **58** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3 условия реализации рабочей программы УЧЕБНОЙ дисциплины** | |
| **3.1** | **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** |
| Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.  Оборудование учебного кабинета: | |
|  | посадочные места по количеству обучающихся; |
|  | рабочее место преподавателя. |
| Технические средства обучения: | |
|  | компьютер с лицензионным программным обеспечением; |
|  | мультимедиапроектор; |
|  | экран проекционный |
| **3.2** | **Информационное обеспечение обучения** |
| **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы** | |
|  | Физико-химические основы производства пищевых продуктов: учебное пособие/ составитель П.С. Кобылицкий.- Персиановский: Донской ГАУ, 2019.- 252 с. (ЭБС Лань); |
|  | Карташова, Л.В. Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч. 1: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. - ISBN 978-5-4468-7507-8; |
|  | Карташова, Л.В. Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч. 2: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304с. - ISBN 978-5-4468-7508-5 |

|  |
| --- |
| **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| проводить лабораторные испытания исходного сырья и конечных продуктов; | Оценка выполнения практических работ; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы |
| работать с НТД в области безопасности товаров и гигиены питания | Оценка выполнения практических работ; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы |
| **Знания:** |  |
| методов проведения стандартных испытаний по определению физико-химических показателей свойств пищевых продуктов; | Устный опрос, тестирование  оценка выполнения заданий самостоятельной работы |
| технологии производств отдельных продуктов питания: пищевкусовых продуктов, колбасных изделий, молочных продуктов, мучных и кондитерских изделий, макаронных изделий, плодоовощных консервов, жиров, безалкогольных напитков | Устный опрос, тестирование  оценка выполнения заданий самостоятельной работы |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.16 «ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ, ДЕТСКОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Лечебно-профилактическое, детское и диетическое питание» является вариативной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | Уметь | Знать |
| ОК 1, ОК 2  ОК 3, ОК 4,  ОК 5, ОК 9, ОК 10,  ПК 1.1 – 1.4,  ПК 2.1 - 2.8,  ПК 3.1 - 3.7,  ПК 4.1 – 4.6  ПК 5.1 – 5.6  ПК 6.1 – 6.4 | * составлять и оценивать меню и рацион соответствия с принципами лечебно-профилактического, детского и диетического питания; * пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов. | * особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека; * медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; * номерные и стандартные диеты; * нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 24 |
| практические занятия | 22 |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **-** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | | | | **Объем часов** |  |
| **Тема 1**  **Основные принципы лечебного питания** | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** |  |
| 1 | | Роль диетического питания в лечении различных острых и хронических заболеваний. Отличие лечебного от рационального питания. Методы щажения, используемые в диетическом питании: механический, химический и термический метод. Особенности режима лечебного питания. Номерная система диет. Стандартная система диет. | | | ОК 01, ОК 02  ОК 03, ОК 04, |
| **Тема 2**  **Питание при желудочно-кишечных заболеваниях** | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** |  |
| 1 | | Назначение и цель диет № 1, 1б, 2, 3, 4. Энергетическая ценность и химический состав диет. Исключаемые продукты и блюда. Методы щажения, используемые при гастритах с повышенной и пониженной кислотностью желудочного сока. Сочетание щажения пораженного организма с алиментарной нагрузкой или разгрузкой или разгрузкой больного организма использование методов зигзагов. Набор продуктов, используемых в диете. Особенности режима питания. | | | ОК 01 – ОК 05  ОК 09,  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 |
| **Практические занятия** | | | | | 4 |
| 1 | | Составление семидневного меню для диеты №1. | | |
| 2 | | Составление семидневного меню для диеты №2. | | |
| **Тема 3**  **Питание при заболеваниях печени и поджелудочной** | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** |  |
| 1 | | Назначение и цель диет №5, 5п. Полноценность диет. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Причины, вызывающие широкое распространение таких заболеваний, как гепатит, холецистит, желчнокаменная болезнь. Режим питания при таких диетах. | | | ОК 01 – ОК 05, ОК 09, 10  ПК 1.1 – 1.4,  ПК 2.1 - 2.8,  ПК 6.1 – 6.4 |
| **Практические занятия** | | | | | 4 |
| 1 | | Составление семидневного меню для диеты №5. | | |
| 2 | | Составление семидневного при желчнокаменной болезни. | | |
| **Тема 4**  **Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ** | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** |  |
| 1 | | Назначение и цель диет № 8, 9. Причины нарушений жирового и углеводного обменов. Энергетическая ценность и химический состав диет. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Режим питания при таких диетах. | | | ОК 01 – ОК 05  ОК 09,  ПК 1.1 – 1.4,  ПК 2.1 - 2.8,  ПК 6.1 – 6.4 |
| **Практические занятия** | | | | | 4 |
| 1 | | Составление семидневного меню для диеты №8. | | |
| 2 | | Составление семидневного меню для диеты №9. | | |
| **Тема 5**  **Питание при заболеваниях почек и сердечно-сосудистой системы** | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** |  |
| 1 | | Диета № 7, 10. Назначение и цель диет. Полноценность диет, использование методов щажение. Набор продуктов и блюд, используемых в диетах. Исключаемые продукты и блюда. Режим питания. | | | ОК 01 – ОК 05  ОК 09,  ПК 1.1 – 1.4,  ПК 2.1 - 2.8,  ПК 6.1 – 6.4 |
| **Практические занятия** | | | | | 4 |
| 1 | | | | Составление семидневного меню для диеты №7. |
| 2 | | | | Составление семидневного меню для диеты №10. |
| **Тема 6**  **Лечебное и школьное питание** | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** |  |
| 1 | Принципы лечебного и школьного питания. Классификация ассортимент, особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания. Меню школьного питания в соответствии с требованиями рационального питания. Способы витаминизации пищи. | | | | ОК 01, ОК 02  ОК 04, ОК 05,  ПК 1.1 – 1.4,  ПК 2.1 - 2.8,  ПК 6.1 – 6.4 |
| **Практические занятия** | | | | | 4 |
| 1 | Составление технологической карты на блюда диетического и школьного питания. | | | |
| 2 | Расчет пищевой и энергетической ценности блюд диетического и школьного питания. | | | |
| **Тема 7**  **Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания** | **Содержание учебного материала** | | | | | **4** |  |
| 1 | | | Лечебно-профилактическое питание, используемое при работе с вредными и особо вредными условиями труда. 8 рационов ЛПП и их характеристика рационов. Организация лечебно-профилактического питания. | | ОК 01 – ОК 05, ОК 09, 10  ПК 1.1 – 1.4,  ПК 6.1 – 6.4 |
| **Практические занятия** | | | | | 2 |
| 1 | | | Составление недельного меню лечебно-профилактического питания соответствующего рациона. | |
| **Промежуточная аттестация в видие дифференцированного зачета** | | | | | | 2 |  |
| **Всего** | | | | | | **48** |  |

**3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно-методический комплекс по дисциплине;

- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;

- мультимедийные презентации по темам курса.

Технические средства обучения: ПК, программное обеспечение.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники**:

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.] – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 128с. – ISBN 978-5-4468-1156-4

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия»,2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2

Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 192с. – ISBN 978-5-4468-0980-6

**Дополнительные источники**:

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 184 с. ISBN: 5-7695-1138-9.

Теплов, В.И. Физиология питания: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - М.: Дашков и К, 2013. - 452 c. SBN:  5-94231-139-0.

Федеральные законы и нормативные документы

«О защите прав потребителей» (с изменениями)

«О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332

СанПиН 2.3.21078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

СанПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

**Интернет-ресурсы**:

[www.legpromsme.ru](http://www.legpromsme.ru)

[www.businesspravo.ru](http://www.businesspravo.ru)

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной Дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий**.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| составлять и оценивать меню и рацион соответствия с принципами лечебно-профилактического, детского и диетического питания | оценка выполнения практических работ  оценка выполнения самостоятельной работы  дифференцированный зачет |
| пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов | оценка выполнения практических работ  оценка выполнения самостоятельной работы  дифференцированный зачет |
| **Знания:** |  |
| особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека | оценка выполнения практических работ  оценка выполнения самостоятельной работы  дифференцированный зачет |
| медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; | оценка выполнения практических работ  оценка выполнения самостоятельной работы  дифференцированный зачет |
| номерные и стандартные диеты; | оценка выполнения практических работ  оценка выполнения самостоятельной работы  дифференцированный зачет |
| нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах | оценка выполнения практических работ  оценка выполнения самостоятельной работы  дифференцированный зачет |

**Приложение 2 Программы профессиональных модулей**

**Приложение 2.1.**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

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

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

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

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

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

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

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

Всего часов - **219**

Из них на освоение МДК – **68**

самостоятельная работа - 1

на практики: - учебную **72,**  производственную - **72**

Промежуточная аттестация -6

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | |  |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятель-ная работа | Промежуточная аттестация |
| Обучение по МДК, в час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | |
| лабораторные и практичес-кие занятия, часов | курсовая проект (работа),час | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |  |
| ПК 1.1-1.4  ОК 01-ОК 07  ОК 09, ОК 10 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **32** | 32 | 8 | - | - | - | - |  |
| ПК 1.1.-1.4  ОК 01-ОК 07  ОК 09, ОК 10 | **Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **37** | 36 | 14 | - | - | - | 1 |  |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | **144** | - | - | - | 72 | 72 | - |  |
|  | Промежуточная аттестация по ПМ.01 | **6** |  |  |  |  |  |  | 6 |
|  | **Всего:** | **219** | **68** | 22 | **-** | **72** | **72** | **1** | **6** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся** | | **Объем часов** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | |  |
| **МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | **32** |
| **Тема 1.1.**  Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** | | **10** |
| 1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. | | 2 |
| 1. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. | | 2 |
| 1. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе | | 2 |
| 1. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента | | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |
| **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) | | 2 |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание** | | **10** |
| 1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов | | 2 |
| 1. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | | 2 |
| 1. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | 2 |
| 1. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | | 2 |
| 1. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. | | 2 |
| **Тема 1.3.**  Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | **Содержание** | | **12** |
| 1. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах | | 2 |
| 1. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. | | 2 |
| 1. 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). | | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **6** |
| **Практическое занятие.** Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в 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). | | 2 |
| **Практическое занятие.** Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. | | 2 |
| **Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | | |  |
| **МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | **36** |
| **Тема 2.1**  Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | | **Содержание** | **4** |
| Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.  Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в за­висимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа 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. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие**. Виды нарезки овощей | 2 |
| **Тема 2.2.**  Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | | **Содержание** | **2** |
| Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и заморожен­ном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции  Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья  Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | 2 |
| **Тема 2.3**  Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | **2** |
| Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.  Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных  Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | 2 |
| **Тема 2.4** Приготовление полуфабрикатов из рыбы  и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | **6** |
| Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.  Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, 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. | **2** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа.** Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. | 4 |
| **Тема 2.5**  Обработка, подготовка мяса диких животных | | **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 подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | 2 |
| Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.  Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. | 2 |
| **Тема 2.6**  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | **8** |
| 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. | 2 |
| 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 | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **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. | 4 |
| **Тема 2.7**  Обработка и подготовка пернатой дичи | | **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 подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | 2 |
| **Тема 2.8**  Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | **8** |
| Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы | 2 |
| 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. | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **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). | 4 |
| **Самостоятельная учебная работа**   1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 3. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. | | | **1** |
| **Учебная практика по ПМ.01** | | | **72** |
| **Учебная практика** реализуется в рамках профессионального модуля **ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной специальности.  **1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель:** формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта при овладении видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»  **Задачи**: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь:**   * разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологиче-ского 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 экзотиче-ских и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; * организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции   **Результаты освоения** **учебной практики:** приобретение обучающимися первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи  ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник учебной практики;  2. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики.  **3. Оценочный материал по итогам прохождения учебной практики:** контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ».  **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |  |
| **Производственная практика** | | | **72** |
| **Производственная практика(по профилю специальности)** **ПМ.01** «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКПТиБ» и предприятиями.  **1.** **Цели и задачи производственной практики**, **требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель**: овладение видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»  **Задачи:** в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен  **иметь первоначальный практический опыт в:**   * 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.   **Результаты освоения производственной практики**:  приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи  ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник производственной практики;  2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практики);  3.Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики;  4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику.  **3. Оценочный материал** по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ».  **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. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и 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 | | |  |
| **Всего** | | | **219** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана:**

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.

**Оснащенные базы практики:**

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 «Молодые профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов)**:**

**Кухня 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.

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.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с. – ISBN 978-5-4468-6168-2

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2

**3.2.2. Электронные издания:**

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

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

Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. — Санкт-Петербур7: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>

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

Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719>

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

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

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

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

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

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

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

**3.2.3. Дополнительные источники**

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

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

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1**  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | - подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;  - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  - оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;  - выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;  - установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;  - обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;  - определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;  - соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  - оформление профессиональной документации;  - демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.2.**  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. | - обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  - выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  - оформление профессиональной документации;  - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  - соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;  - выполнение требований охраны труда и техники безопасности;  - демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.3**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  - выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  - соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  - соответствие потерь действующим нормам;  - выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;  - выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;  - установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | тестирование,  экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.4.**  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  - выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  - выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;  - ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  - проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное  наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;  - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  экзамен квалификационный |
| ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - демонстрация ответственности за принятые решения  - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы |
| ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;  - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устной и письменной речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;  - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке |
| ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**Приложение 2.2**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**видов и форм обслуживания**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

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

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

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

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

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

Всего часов – 462

Из них на освоение МДК – 160

самостоятельная работа - 2

на практики:

учебную 108

производственную 144 часа

Промежуточная аттестация - 48

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональ-ных общих компетен-ций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятельная работа |  |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Промежуточная аттестация |
| Обучение по МДК, в час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)\*,  часов | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |  |
| ПК 2.1.-2.8  ОК 01-ОК 11 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 34 | 34 | 8 | - | - | - | - | - |
| ПК 2.1.-2.8  ОК 01-ОК 11 | **Раздел модуля 2.**  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 152 | 126 | 70 | 16 | - | - | 2 | 24 |
| ПК 2.1-2.8  ОК 01-ОК 11 | Учебная и производственная практика | 252 |  | | | 108 | 144 |  |  |
|  | Промежуточная аттестация по ПМ.02 | 24 |  | | |  |  |  | 24 |
|  | **Всего:** | **462** | **160** | 78 | 16 | **108** | **144** | **2** | **48** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессиональ-ного модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала** | | **Объем часов** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | |  |
| **МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента** | | | **34** |
| **Тема 1.1.**  Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления | **Содержание** | | **8** |
| Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания | | 2 |
| 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) | | 2 |
| Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе | | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |
| **Практическое занятие.** Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи | | 2 |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | **Содержание** | | **10** |
| 1. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.   Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции | | 2 |
| 1. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. | | 2 |
| 1. 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 | | 2 |
| 1. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции | | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |
| **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) | | 2 |
| **Тема 1.3.**  Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | **Содержание** | | **10** |
| 1. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. | | 2 |
| 1. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. | | 2 |
| 1. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). | | 2 |
| 1. 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) | | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |
| **Практическое занятие.**  Составление технологической документации | | 2 |
| **Тема 1.4.**  Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | **Содержание** | | **6** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).   Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.  Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов | | 2 |
| 1. 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 хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 2 |
| **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 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | |  |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента** | | | **126** |
| **Тема 2.1.** Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | **Содержание** | | **20** |
| 1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции | | 2 |
| 1. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни | |
| 1. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.   Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.) | | 2 |
| 1. 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 | |
| 1. 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 | | 2 |
| 1. 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** | | **14** |
| **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) | | 6 |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | **Содержание** | | **12** |
| 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. | | 2 |
| 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 соусовПравила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.  Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. | | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **8** |
| **Практическая работа.** Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | | 2 |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов 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 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | **Содержание** | | **12** |
| Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.  Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, 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, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. | | 2 |
| 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 | | 2 |
| **Тематика практических, лабораторных занятий** | | **8** |
| **Практическое занятие.** Адаптация рецептур горячих блюд и гарниров из овощей и грибов 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 и грибов 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 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента | **Содержание** | | **12** |
| 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. | | 2 |
| Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.  Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, 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 | | 2 |
| **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** | | **12** |
| 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 сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.  Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП | | 2 |
| 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 | | 2 |
| **Тематика практических, лабораторных занятий** | | **8** |
| **Практическое занятие.** Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | 2 |
| **Лабораторная работа.** 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) | | 6 |
| **Тема 2.6.**  Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | **Содержание** | | **14** |
| 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. | | 2 |
| Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:  - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),  - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);  - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;  - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;  - рыбы, тушеной в горшочке и т.д.  Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.  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 | | 2 |
| 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 | | 2 |
| **Тематика практических, лабораторных занятий** | | **8** |
| **Практическое занятие.** Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, 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** | | **14** |
| 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 | | 2 |
| 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. | | 2 |
| Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | | 2 |
| **Тематика практических занятий** | | **8** |
| **Практическое занятие.** 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** | | **14** |
| Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. | | 2 |
| 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, кролика сложного 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; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | | 2 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | 2 |
| **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 |
| **Лабораторная работа.** 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 |
| **Самостоятельная учебная работа** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).   1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | | **2** |
| **Курсовая работа** | | | **16** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе. Тематика занятий:** | | |
| **1.** Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. | | |
| **2.** Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.  Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. | | |
| 3 Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. | | |
| 4. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.  Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции | | |
| 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. | | |
| 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:  - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),  - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. | | |
| 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.. | | |
| 8. Консультация по подготовке презентации и доклада к защите курсовой работы | | |
| **Примерная тематика курсовой работы:**   1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня». | | |  |
| **Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы** | | | **2** |
| Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. | | |
| Разработка содержания основной части работы:  - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы; | | |
| Разработка содержания основной части работы:  - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья | | |
| Разработка содержания основной части работы:  - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции, | | |
| Разработка начальных вариантов рецептур блюд | | |
| Разработка практической части курсовой работы:  - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки, | | |
| . Разработка практической части курсовой работы:  - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. | | |
| Разработка компьютерной презентации | | |
| Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации. | | |
| **Промежуточная аттестация** | | **Экзамен по МДК 02.02**  **Защита курсовой работы** | **12**  **12** |
| **Учебная практика по ПМ.02** | | | **108** |
| Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля **ПМ.02** **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной специальности.  **1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель:** формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта при овладении видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимен-та с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».  **Задачи**: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь:**   * разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требовани-ям; * 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 изде-лий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; * организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требова-ний к безопасности готовой продукции; * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических ве-ществ   **Результаты освоения** **учебной практики:** приобретение обучающимися первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  .**2. Формы отчетности:**  1. Дневник учебной практики;  2. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики.  **3. Оценочный материал по итогам прохождения учебной практики:** контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ».  **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 ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 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 | | |  |
| **Производственная практика по ПМ. 02** | | | **144** |
| Производственная практика **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»** проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКПТиБ» и организациями.  **1. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель**: овладение видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»  **Задачи:** в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен  **иметь первоначальный практический опыт в:**   * разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужи-вания; * разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы-рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; * организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, произ-водственного 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 без-опасности; * контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; * контроле хранения и расхода продуктов   **Результаты освоения производственной практики**:  приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности **«**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**»**, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник производственной практики;  2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практики;  3. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики;  4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику.  **3. Оценочный материал** по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ»  **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 | | |  |
| **Промежуточная аььесьация по ПМ.02 в форме демонстрационного экзамена** | | | **24** |
| **Всего** | | | **462** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные 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.

Оснащенные базы практики:

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 «Молодые профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов)**:**

**Кухня 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.

**Кондитерский цех организации питания**:

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

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.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6761-5

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: Лабораторный практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176с. – ISBN 978-5-4468-4854-6

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2

Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

* + 1. **Электронные издания:**

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

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

Макарова, Н.В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 c. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

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

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

Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240

**3.2.3. Дополнительные источники:**

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

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

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **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 | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;  соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия;  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление, презентация и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;  выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и установление способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике;  оценка выполнения «профессиональных диктантов»;  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия;  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии) |
| **ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;  презентации горячих соусов сложного ассортимента | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных и практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»;  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;  презентации горячих блюд и гарниров из овощей,  круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике;  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»;  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия;  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | 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;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;  выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 2.8.** Осуществлять  разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;  выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия, результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели,   выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;  - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен |
| ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | * демонстрация ответственности за принятые решения * обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; |  |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | - грамотность устной и письменной речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриоти-ческую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традицион-ных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружаю-щей среды, ресурсо-сбережению, эффек-тивно действовать в чрезвычайных ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохра-нения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддер-жание необходимого уровня физической подготовленности. | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту |  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке |  |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планиро-вать предпринима-тельскую деятельность в профессиональной сфере | - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |  |

**Приложение 2.3**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**видов и форм обслуживания**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

**1.2.1. Общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**1.2.2. Профессиональные компетенции**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| **уметь** | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных 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 |

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

Всего часов - 230

из них на освоение МДК – 80, самостоятельная работа - -

на практики:

учебную – 36, производственную – 108

промежуточную аттестацияю - 6

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |
| Обучение по МДК, в час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)\*,  часов | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |  |
| ПК 3.1-3.7  ОК 1-7,9-11 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **32** | **32** | 10 | - | - | - | **-** |  |
| ПК 3.2.-3.7  ОК 1-7,9-11 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **48** | **48** | 20 |  | - | - | **-** |  |
| ПК 3.1-3.7. | Учебная и производственная практика | **144** |  | | | **36** | **108** |  |  |
|  | Промежуточная аттестация по ПМ.03 | **6** |  |  |  |  |  |  | **6** |
|  | **Всего:** | **230** | **80** | 30 |  | **36** | **108** | **-** | **6** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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** | |  |
| **МДК. 03.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | **32** |
| **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **10** |
| Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | 2 |
| Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления | 2 |
| Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **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 методов обслуживания. | 4 |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **10** |
| Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | 10 |
| 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 реализации холодных 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 | 2 |
| Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос | 2 |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 2 |
| **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 4 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | |  |
| **МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | **48** |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента | **Содержание** | **8** |
| 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. | 1 |
| 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. | 1 |
| 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. | 1 |
| 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). | 1 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных | 4 |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента | **Содержание** | **10** |
| 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. | 2 |
| 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. | 2 |
| Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. |
| Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **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.). | 4 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | **Содержание** | **10** |
| 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. | 1 |
| 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. | 2 |
| 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. | 1 |
| 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). | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **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 | 4 |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | **Содержание** | **10** |
| 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. | 2 |
| 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. | 2 |
| 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). | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 4 |
| **Тема 2.5.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | **Содержание** | **10** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. | 2 |
| 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 мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2 |
| Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. | 4 |
| **Учебная практика по ПМ.03** | | **36** |
| Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля **ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** ОП СПО по основному виду профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной специальности.  **1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель:** формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта при овладении видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».  **Задачи**: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь:**   * разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, тре-бований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требовани-ям; * 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, реги-ональных; * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических ве-ществ; * порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции   **Результаты освоения** **учебной практики:** приобретение обучающимися первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник учебной практики;  2. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики.  **3. Оценочный материал по итогам прохождения учебной практики:** контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ».  **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 ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе 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 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 | |  |
| **Производственная практика по ПМ. 03** | | **108** |
| Производственная практика **ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий»** проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКПТиБ» и организациями.  **1. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель**: овладение видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»  **Задачи:** в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен  **иметь первоначальный практический опыт:**   * разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы-рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; * организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, про-изводственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами * подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления раз-личными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холод-ных 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   **Результаты освоения производственной практики**:  приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности **«**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**»**, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник производственной практики;  2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практики);  3.Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности);  4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику.  **3. Оценочный материал** по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ»  **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 | |  |
| **Всего** | | **230** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные 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 кухон-ный;

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.

**Оснащенные базы практики.**

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 «Молодые профнссионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов)**:**

**Кухня 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.

**Кондитерский цех организации питания**:

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

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.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-7121-6

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2

Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

* + 1. **Электронные издания:**

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

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

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

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

Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (

Макарова, Н.В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н.В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 c. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

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

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

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

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

Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240

3.2.3. **Дополнительные источники:**

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

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

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 3.1**.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 3.2**.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 3.3**.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест;  соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  подготовка рабочих мест;  соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления,  сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  подготовка рабочих мест;  соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен |
| **ОК. 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - использование различных источников,  включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * демонстрация ответственности за принятые решения * обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; |
| **ОК 04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * взаимодействие с обучающимися,   преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;   * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устной и письменной речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| **ОК 06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традицион-ных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| **ОК 07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих   технологий в области телекоммуникаций |
| **ОК 08** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессио-нальной деятельности и поддер-жание необходимого уровня физической подготовленности | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик |
| **ОК. 09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту |
| **ОК 10** Пользоваться профес-сиональной документацией на государственном и иностранном языках | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке |
| **ОК 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринима-тельскую деятельность в профессиональной сфере. | эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |  |

**Приложение 2.4**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,**

**видов и форм обслуживания**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

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

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

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

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

Всего часов - 182

Из них на освоение МДК – 68

самостоятельная работа - -

на практики:

учебную - 36 часов

производственную – 72 часа

промежуточную аттестацию - 6.

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |
| Обучение по МДК, в час. | | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | | курсовая проект (работа)\*,  часов | Учебная | Производст-венная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | 8 | 9 |  |
| ПК 4.1-4.6  ОК 1-7, 9-11 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | **32** | **32** | 10 | | - | - | - |  |  |
| ПК 4.2.-4.3  ОК 1-7, 9-11 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | **24** | **24** | 16 | | - | - | - |  |  |
| ПК 4.4.-4.6  ОК 1-7, 9-11 | **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента | **12** | **12** | 4 | | - | - | - |  |  |
| ПК 4.1-4.6 | Учебная и производственная практика | **108** |  | | | | **36** | **72** |  |  |
|  | Промежуточная аттестация по ПМ.04 | **6** |  | |  |  |  |  |  | **6** |
|  | **Всего:** | **182** | **68** | | 30 | **-** | **36** | **72** | **-** | **6** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся,** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | |  |
| **МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **32** |
| **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **10** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента | 6 |
| 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** | **4** |
| **Практическое занятие.** Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | 4 |
| **Тема 1.2**  Характеристика процессов приготовле-ния, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **8** |
| Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | 8 |
| 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. | 8 |
| 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** | **6** |
| **Практическое занятие.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков 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. | 4 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента** | |  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **24** |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | **Содержание** | **12** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. | 2 |
| 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. |
| Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. | 2 |
| Правила оформления и отпуска холодных 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** | **8** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже) | 4 |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). | 4 |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | **Содержание** | **12** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. | 2 |
| 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. | 2 |
| 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** | **8** |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). | 4 |
| **Лабораторная работа 4.** 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»). | 4 |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента** | |  |
| **МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **12** |
| **Тема 3.1**  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **4** |
| 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. | 2 |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. |
| Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента. | 2 |
| **Тема 3.2**  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **8** |
| 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. | 2 |
| 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. | 2 |
| 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). | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Лабораторная работа .** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента. | 2 |
| **Учебная практика по ПМ.04** | | **36** |
| Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля **ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** по основному виду профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной специальности.  **1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель:** формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта при овладении видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».  **Задачи**: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь:**   * разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; * порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хра-нить с учетом требований к безопасности готовой продукциивеществ; * порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции   **Результаты освоения** **учебной практики:** приобретение обучающимися первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**»**, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-ции холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-ции горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-ции холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник учебной практики;  2. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики.  **3. Оценочный материал по итогам прохождения учебной практики:** контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ». | |  |
| **Производственная практика по ПМ. 04** | | **72** |
| Производственная практика **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»** проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКПТиБ» и организациями.  **1. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель**: овладение видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»  **Задачи:** в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен  **иметь первоначальный практический опыт:**   * разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; * организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами * подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления раз-личными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холод-ных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; * упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к без-опасности; * контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; * контроля хранения и расхода продуктов   **Результаты освоения производственной практики**:  приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности **«**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**»**, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-ции холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-ции горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-ции холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-ции горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияи  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник производственной практики;  2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практики);  3.Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики;  4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику.  **3. Оценочный материал** по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ»  **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 | |  |
| **Промежуточная аттестация по ПМ.04** | | **6** |
| **Всего** | | **182** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лабораторий:

**Учебная кухня ресторана:**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные 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 кухон-ный;

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.

**Учебный кондитерский це**х:

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, плоско-решетчатый, 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

**Оснащенные базы практики:**

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 «Молодые профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов)**:**

**Кухня 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.

**Кондитерский цех организации питания**:

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

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.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для СПО / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. – М.: КНОРУС, 2018. – 216С. - ISBN 978-5-406-06222-7

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2

Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

* + 1. **Электронные издания:**

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

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

Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352

Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353

Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147354

Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147262

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

Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147250

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

Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.]; под редакцией Л.А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151691

* + 1. **Дополнительные источники:**

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

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

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082 Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **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 | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;  обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;  выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;  выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;  выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;  выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен |
| **ОК. 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * демонстрация ответственности за принятые решения, * обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устной и письменной речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| **ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| **ОК 08** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; |
| **ОК. 09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту |
| **ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. |
| **ОК 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательс-кую деятельность в профессиональной сфере. | - эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |

**Приложение 2.5**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**видов и форм обслуживания**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

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

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

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

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

Всего часов - 292

Из них на освоение МДК – 92

самостоятельная работа - 2

на практики:

учебную - 72

производственную - 108

промежуточную аттестацию - 18

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |
| Обучение по МДК, в час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)\*,  часов | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 5.1.-5.5  ОК 01-ОК 11 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **32** | 32 | 12 | - |  | - | - | - |
| ПК 5.1., 5.6  ОК 01-ОК 11 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента | **74** | 60 | 28 |  |  |  | 2 | 12 |
| ПК 5.1-5.5 | Учебная и производственная практика | **180** |  | | | 72 | 108 |  |  |
|  | Промежуточная аттестация по ПМ.05 | **6** |  |  |  |  |  |  | 6 |
|  | **Всего:** | **292** | **92** | 40 | **\*** | **72** | **108** | **2** | **18** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся,** | | **Объем часов** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | |  | |
| **МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **32** | |
| **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | **Содержание** | **12** | |
| Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. | 2 | |
| 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 | 2 | |
| 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 | 2 | |
| Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления | 2 | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** | |
| **Практическое занятие.** Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа | 4 | |
| **Практическое занятие.** Адаптация рецептурхлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. | 4 | |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **6** | |
| 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. | 2 | |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **8** | |
| 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. | 4 | |
| 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 | 2 | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | |
| **Практическое занятие.** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды | 2 | |
| **Тема 1.4.**  Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | **Содержание** | **6** | |
| 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. | 2 | |
| 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. | 2 | |
| Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | |
| **Практическое занятие.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 2 | |
| **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** | | **60** | |
| **Тема 2.1.**  Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **14** | |
| Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 | |
| 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. | 2 | |
| 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. | 2 | |
| 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 | 2 | |
| Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** | |
| **Практическое занятие.** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | 2 | |
| **Практическое занятие.** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | 2 | |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба** | **Содержание** | **14** | |
| Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 1 | |
| 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 | 2 | |
| 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. | 2 | |
| Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 1 | |
| Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 1 | |
| Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию | 1 | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** | |
| **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** | **12** | |
| 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 | 1 | |
| 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. | 2 | |
| 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. | 2 | |
| Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения | 1 | |
| Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** | |
| **Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 | |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента | **Содержание** | **10** | |
| Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. | 2 | |
| Рецептуры, технология приготовления пирожных 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). Техники и варианты оформления. |
| Оценка качества. Условия и сроки хранения | 2 | |
| Способы подачи праздничных пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** | |
| **Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 | |
| **Тема 2.5.**  Приготовление, подготовка к реализации тортов сложного ассортимента | **Содержание** | **10** | |
| Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. | 2 | |
| Рецептуры, технология приготовления 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 праздничных тортов. Техники и варианты оформления. |
| Оценка качества. Условия и сроки хранения | 2 | |
| Способы подачи праздничных тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** | |
| **Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 | |
| **Самостоятельная учебная работа**  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | **2** | |
| Промежуточная аттестация | **Экзамен** | **12** | |
| **Учебная практика по ПМ 05.** | | **72** | |
| Учебная практика по 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» по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): «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» для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной специальности.  **1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель:** формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта при овладении видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассорти-мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»  **Задачи**: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь:**   * разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; * проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, за-мес 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.   **Результаты освоения** **учебной практики:** приобретение обучающимися первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник учебной практики;  2. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики.  **3. Оценочный материал по итогам прохождения учебной практики:** контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ»  **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. | | | |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05** | | **108** | |
| **Производственная практика** **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»** проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКПТиБ» и предприятиями.  **1.** **Цели и задачи производственной практики**, **требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель**: овладение видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»  **Задачи:** в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен  **иметь первоначальный практический опыт:**   * разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских из-делий 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   **Результаты освоения производственной практики**:  приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник производственной практики  2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практики);  3. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики;  4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику.  **3. Оценочный материал** по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ»  **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 изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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 | | | |
| **Промежуточная аттестация по ПМ.05** | | **6** | |
| **Всего** | | **292** | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебный кондитерский це**х:

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, плоско-решетчатый, 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

**Оснащенные базы практики:**

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 «Молодые профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кон-дитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

**Кухня 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.

**Кондитерский цех организации питания:**

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

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

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384с. – ISBN 978-5-4468-7301-2

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с. – ISBN 978-5-4468-7080-6

Васюкова А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО / А.Т. Васюкова – М.: РУСАЙНС, 2017. – 250С. - ISBN 978-5-4365-1565-6

* + 1. **Электронные издания:**

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

Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255>

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

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

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

Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905>

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

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

* + 1. **Дополнительные источники:**

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

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

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082 Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

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

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

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

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

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 5.1.**  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | тестирование,  экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 5.2.**  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест;  соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;  обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;  выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;  обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;  выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении,  подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 5.6.**  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;  обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  оценка выполнения «профессиональных диктантов»,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального  мастерства (при участии) |
| **ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;  - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен |
| **ОК. 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессио-нальной деятельности | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - демонстрация ответственности за принятые решения  - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;  - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устной и письменной речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| **ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечелове-ческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;  - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| **ОК 08** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик |
| **ОК. 09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; |
| **ОК 10** Пользоваться профессиональной докумен-тацией на государственном и иностранном языках | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. |
| **ОК 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринима-тельскую деятельность в профессиональной сфере. | - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |

**Приложение 2.6**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

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

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

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

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

Всего часов - 240

Из них на освоение МДК – 100

самостоятельная работа - 2

на практики:

учебную – 36 часов,

производственную – 72 часов

Промежуточная аттестация – 30 часов

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем  образова-тельной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |
| Обучение по МДК, в час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа),  часов | Учебная | Производст-веная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |  |
| ПК 6.1- 6.3  ОК1,2,4-7,9-11 | Раздел 1.  Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 66 | 60 | 40 | - |  |  |  | 6 |
| ПК 6.4, 6.5  ОК1,2,4-7,9-11 | Раздел 2.  Организация и контроль деятельности подчиненного персонала | 28 | 22 | 4 | - |  |  |  | 6 |
| ПК 6.1-6.5  ОК1,2,4-7,9-11 | Курсовой проект (работа) | 32 | 18 |  | 18 |  |  | 2 | 12 |
| ПК 6.1-6.5  ОК1,2,4-7,9-11 | Учебная и производственная практики | 108 |  | | | 36 | 72 |  |  |
|  | Промежуточная аттестация по ПМ.06 | 6 |  |  |  |  |  |  | 6 |
|  | **Всего:** | **240** | **100** | 44 | 18 | **36** | **72** | **2** | **30** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала** | |  |
| **МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала** | | **60** |
| **Тема 1.1.**  Отраслевые особенности организаций питания | **Содержание** | **4** |
| 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) |
| Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) |
| Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| 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** | **6** |
| 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. | 2 |
| 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** |
| 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** | **4** |
| Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. | 2 |
| 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** | 2 |
| Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). |
| **Тема 1.4.**  Управление персоналом в организациях питания | **Содержание** | **12** |
| 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). |
| 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. |
| 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 | 2 |
| 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** | **8** |
| Распределение обязанностей, прав и ответственности работников. Разработка системы мотивации персонала» | 2 |
| Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» | 2 |
| Анализ управленческих решений. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений» | 2 |
| Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными  Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник | 2 |
| **Тема 1.5.**  Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | **Содержание** | **12** |
| 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 | 2 |
| 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). | 2 |
| Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени |
| **Тематика практических занятий** | **8** |
| Разработка плана меню | 2 |
| Планирование производственного задания (программы) | 2 |
| Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда | 2 |
| Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени | 2 |
| **Тема 1.6.**  Расчет основных производственных показателей.  Формы документов и порядок их заполнения | **Содержание** | **18** |
| 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. | 2 |
| 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. | 2 |
| 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** | **14** |
| Расчет производственной мощности | 2 |
| Расчет товарооборота | 2 |
| Расчет производительности труда | 2 |
| Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. |  |
| 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 |
| Оформление документов: дневного заборного листа | 2 |
| Разработка нормативно-технологической документации | 2 |
| **Тема 1.7.**  Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | **Содержание** | **4** |
| 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** |
| 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** | | **22** |
| **Тема 2.1.**  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **Содержание** | **12** |
| 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. | 2 |
| Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. | 2 |
| 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 | 2 |
| 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. | 2 |
| 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. | 2 |
| 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. | 2 |
| **Тема 2.2**  **Инструктирова-ние, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха** | **Содержание** | **10** |
| Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов | 2 |
| 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. | 2 |
| Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. | 2 |
| **Тематика практических занятий** | **4** |
| Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. | 2 |
| Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося) | 2 |
| **Курсовой проект (работа)**  **Примерная тематика курсовых работ:**   1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) 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.   1. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 2. Организация работы структурного подразделения домовой кухни | |  |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе**   1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 3. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 4. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 5. Разработка расчетного плана-меню 6. Расчет основных производственных показателей 7. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 8. Заключение. 9. Подготовка доклада, презентации к защите курсовой работы. | | **18** |
| **Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой 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 | | **2** |
| **Учебная практика** | | **36** |
| Учебная практика по ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной специальности.  **1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель:** формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта при овладении видом профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»  **Задачи**: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь:**   * контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; * определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; * организовывать рабочие места различных зон кухни; * оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; * взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; * разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; * составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; * планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; * составлять графики работы с учетом потребности организации питания; * обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; * управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; * предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; * рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; * вести утвержденную учетно-отчетную документацию; * организовывать документооборот   **Результаты освоения** **учебной практики:** приобретение обучающимися первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности **«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»** в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.  ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала  ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник учебной практики;  2. Характеристикана обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики.  **3. Оценочный материал по итогам прохождения учебной практики:** контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ»  **Виды работ:**  Расчеты сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  Составление плана-меню  Расчет энергетической ценности пищевых рационов.  Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукции.  Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии. Заполнение бракеражного журнала.  Составление калькуляционных карт, Определение продажной цены на готовую продукцию.  Определение и анализ прибыли и рентабельности.  Анализ структуры и динамики товарооборота, издержек, прибыли. Оцнека выполнения плана по товарообороту  Составление схем организации технологических процессов.  Составление плана цеха с размещением технологического оборудования.  Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учета рабочего времени.  Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».  Изучение должностных инструкций зав. производством, повара-бригадира, руководителя предприятия общественного питания.  Оформление требования в кладовую, накладной на отпуск товаров, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. | | |
| **Производственная практика** | | **72** |
| Производственная практика **ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»** проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКПТиБ» и предприятиями.  **1.** **Цели и задачи производственной практики**, **требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель**: овладение видом профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»  **Задачи:** в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен  **иметь первоначальный практический опыт:**   * разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецеп-тур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе ав-торских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных кате-горий 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 приготовле-нию блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; * обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте   **Результаты освоения производственной практики**:  приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.  ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала  ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности  ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник производственной практики;  2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практики);  3.Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики;  4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику.  **3. Оценочный материал** по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ».  **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 сГОСТ 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 составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.  28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.  29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на 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. | | |
| **Промежуточная аттестация по ПМ.06** | | **6** |
| **Всего** | | **240** |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Кабинеты:**

кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Компьютерного класса**, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

**Оснащенные базы практики:**

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 профессионального модуля,

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.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с. – ISBN 978-5-4468-5971-9

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования. - Ростов н/Дону: Феникс, 2016.

**3.2.2.Электронные издания (ресурсы):**

[Кустова, И.А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО /](https://www.iprbookshop.ru/106846) [И.А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 207 c. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL:](И.А.%20Кустова.%20—%20Саратов:%20Профобразование,%202021.%20—%20207%20c.%20—%20ISBN%20978-5-4488-1249-1.%20—%20Текст:%20электронный%20//%20Электронный%20ресурс%20цифровой%20образовательной%20среды%20СПО%20PROFобразование:%20%5bсайт%5d.%20—%20URL:%20) <https://www.iprbookshop.ru/106846>

Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст  электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631>

Оплетаева Н.А. Управление структурным подразделением организации, 2019 г. - коллекция "Экономика и менеджмент — Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/126621>

Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>

**3.2.3. Дополнительные источники:**

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э.А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2012. – 254 c.

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2012. – 247 с

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;  выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | тестирование,  экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Выполнять:  текущее планирование;  координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания;  распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;  регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;  предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации | тестирование,  экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | Выполнять:  обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;  контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;  обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;  подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;  проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов | тестирование,  экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Выполнять:  соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;  соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  проведение бракеража;  ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала | тестирование,  экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | Выполнять:  инструктирование подчиненного персонала;  оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ;  составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;  выбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;  обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;  проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания;  оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; | тестирование,  экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций,  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен |
| **ОК. 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * взаимодействие с обучающимися, преподавате-лями и мастерами в ходе обучения, с руководите-лями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | -грамотность устной и письменной речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| **ОК 06.** Проявлять гражданско-патрио-тическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| **ОК 07.** Содействоваь сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| **ОК 08** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик |
| **ОК. 09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту |
| **ОК 10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - эффективность использования в профессиональ-ной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке |
| **ОК 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |  |

**Приложение 2.7**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является обязательной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

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

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 7 | Производство блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции, хлебобулочной продукции в организациях питания |
| ПК 7.1. | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара; |
| ПК 7.2. | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; |
| ПК 7.3. | Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | выполнения инструкций и заданий повара/кондитера/пекаря по организации рабочего места;  выполнения заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;  выполнения заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции  выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий |
| **уметь** | производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;  производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении хлебобулочной продукции;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции;  готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам  под руководством повара;  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции, хлебобулочной продукции ;  аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции, хлебобулочной продукции и экономно расходовать его,  замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;  процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;  порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;  отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия, хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;  реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции  эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия, хлебобулочную продукцию на вынос;  соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;  производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; |
| **знать** | нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;  рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;  правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;  правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства;  требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;  требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;  технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;  технологии приготовления хлебобулочной продукции;  требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;  требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;  требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;  методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;  методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества  пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;  принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;  принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;  принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям  правила и технологии расчетов с потребителями. |

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

Всего часов - 596

из них на освоение МДК – 290,

на практики:

учебную – 144, производственную – 144

промежуточную аттестацияю - 18

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |
| Обучение по МДК, в час. | | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | | курсовая проект (работа)\*,  часов | Учебная | Производст-венная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | 8 | 9 |  |
| **ПК 7.1** | **Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Повар»** | **120** | **120** | 42 | | - | - | - | - |  |
| **ПК 7.2** | **Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Кондитер»** | **90** | **90** | 50 | | - | - | - | - |  |
| **ПК 7.3** | **Раздел 3. Выполнение работ по профессии «Пекарь»** | **80** | **80** | 52 | | - | - | - | - |  |
| ПК 7.1-7.3 | Учебная и производственная практика | **288** |  | | | | **144** | **144** | - |  |
|  | Промежуточная аттестация по ПМ.07 | **18** |  | |  |  |  |  | **-** | **18** |
|  | **Всего:** | **596** | **290** | | 30 | **-** | **144** | **144** | **-** | **18** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,**  **самостоятельная работа обучающихся,** | | **Объем**  **часов** |
| 1 | 2 | | 3 |
| **ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, кондитер, пекарь)** | | |  |
| **МДК 07.01**. **Выполнение работ по профессии «Повар»** | | | **120** |
| **Тема 1**  **Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабо-чего места** | **Содержание учебного материала** | | **12** |
| 1 | **Основные понятия технологического оборудования**  Виды технологического оборудования: механическое, тепловое, холодильное. Назначение. Техническое оснащение предприятий технологическим оборудованием. Научно-технический прогресс в общественном питании.  **Основные понятия: рабочее место, цех, структура производства.**  Виды структур производства предприятий общественного питания: характеристика, преимущества и недостатки. Требования к организации производства продукции общественного питания  **Нормативно-технологическая документация.**  Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, технико-технологические карты, отраслевые стандарты, технические условия. Содержание, краткая характеристика. | 2 |
| 2 | **Санитарное значение и приемы тепловой обработки.**  Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. | 2 |
| 3 | **Варка** основным способом. Варка при пониженной температуре, варка при повышенном или пониженном давлении. Варка на пару.  Припускание. | 2 |
| 4 | **Жарка** основным способом. Жарка в жарочном шкафу. Жарка во фритюре. Жарка без жира. Жарка на открытом огне. Жарка инфракрасными лучами. | 2 |
| 5 | Изменения белков, углеводов, жиров, витаминов. Изменение вкуса, аромата и массы продукта при тепловой обработке. | 2 |
| **Практическая работа** | | 2 |
| 1 | Составление таблицы «Оборудование» |
| **Тема 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий** |  | |  |
| **Тема 2.1**  **Технология приготовления простых супов** | **Содержание учебного материала** | | **16** |
| 1 | Основные характеристики простых кулинарных изделий  Классификация, ассортимент простых . Пищевая ценность супов. | 2 |
| 2 | Техника безопасности при приготовлении супов.  Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения супов. Охрана труда и пожарной безопасности  Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству | 2 |
| 3 | Выбор и подготовка продуктов для приготовления супов.  Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления простых супов. Первичная обработка продуктов для приготовления супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простых супов. | 2 |
| 4 | Приготовление супов. Температурный, санитарный режим приготовления простых супов. Технология приготовления простых супов.  Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. | 2 |
| 5 | Оформление и отпуск супов. Варианты оформления и способы подачи простых супов. Безопасное упаковывание готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос. Температура подачи супов. Правила и технологии расчетов с потребителями | 2 |
| **Практическая работа** | | 2 |
| 1 | Расчет сырья, определение количества порций простых супов |
| **Лабораторная работа** | | 4 |
| 1 | Приготовление, отпуск, оценка качества простых супов |
| **Тема 2.2.**  **Технология приготовления простых соусов** | **Содержание учебного материала** | | **10** |
| 1 | Основные характеристики простых соусов. Ассортимент простых соусов. Ассортимент вкусовых добавок к простым соусам и варианты их использования. | 2 |
| 2 | Техника безопасности при приготовлении простых соусов.  Требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых соусов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых простых соусов. |
| 3 | Выбор и подготовка продуктов для приготовления простых соусов.  Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления простых соусов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простых соусов. |
| 4 | Приготовление простых соусов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления простых соусов. Технология приготовления простых соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых соусов. | 2 |
| 5 | Отпуск и хранение простых соусов. Правила подбора соусов к различным группам блюд. Варианты оформления тарелки и блюд простыми соусами. Температура подачи простых соусов. |
| **Практическая работа** | | 2 |
| 1 | Расчет сырья, определение количества порций простых соусов |
| **Лабораторная работа** | | 4 |
| 3 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых соусов |
| **Тема 2.3**  **Технология приготовления простых блюд из овощей** | **Содержание** | | **14** |
| 1 | Основные характеристики простых блюд из овощей. Ассортимент простых горячих блюд из овощей. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей. | 2 |
| 2 | Техника безопасности при приготовлении простых блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых блюд из овощей. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых простых блюд из овощей. Охрана труда и пожарной безопасности. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству |
| 3 | Выбор продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из овощей. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простых блюд из овощей.  Технология приготовления полуфабрикатов из овощей. | 2 |
| 4 | Приготовление простых блюд из овощей. Температурный, санитарный режим приготовления простых блюд из овощей. Технология приготовления простых горячих блюд из овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых блюд из овощей. | 2 |
| 5 | Оформление и отпуск простых блюд из овощей. Варианты сервировки, оформления и способы подачи простых блюд из овощей. Температура подачи простых горячих блюд из овощей. | 2 |
| **Практическая работа** | | 2 |
| 1 | Составление технологических карт |
| **Лабораторная работа** | | 4 |
| 1 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых блюд из овощей. |
| **Тема 2.4**  **Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий** | **Содержание** | | **8** |
| 1 | Основные характеристики блюд из круп, бобовых и макаронных изделий  Ассортимент горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий  Классификация, условия хранения и требования к качеству различных видов круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 |
| 2 | Техника безопасности при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.  Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 |
| 3 | Выбор и подготовка продуктов для приготовления простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.  Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила подготовки круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. | 1 |
| 4 | Приготовление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.  Температурный, санитарный режим приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 |
| 5 | Оформление и отпуск простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий  Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Температура подачи горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 |
| **Практическая работа** | | 2 |
| 1 | Составление технологических карт |
| **Тема 2.5**  **Технология приготовления блюд из яиц, творога.** | **Содержание** | | **6** |
| 1 | Основные характеристики блюд из яиц, творога. Ассортимент блюд из яиц, творога и теста. Пищевая ценность блюд из яиц, творога. | 2 |
| 2 | Техника безопасности при приготовлении блюд из яиц, творога. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из яиц, творога. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из яиц, творога. |
| 3 | Выбор и подготовка продуктов для приготовления блюд из яиц, творога. Основные критерии оценки качества компонентов для приготовления блюд из яиц, творога. Правила подготовки яиц и творога к тепловой обработке. |
| 4 | Приготовление блюд из яиц, творога. Температурный, санитарный режим приготовления блюд из яиц, творога. Технология приготовления простых горячих блюд из яиц, творога. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых блюд из яиц, творога. | 2 |
| 5 | Оформление и отпуск блюд из яиц, творога. Варианты сервировки, оформления и способы подачи простых блюд из яиц, творога. Температура подачи простых горячих блюд из яиц, творога. |
| **Практическая работа** | | 2 |
| 1 | Составление технологических карт |
| **Тема 2.6**  **Технология приготовления простых горячих блюд из рыбы** | **Содержание** | | **14** |
| 1 | Основные характеристики простых блюд из рыбы.  Ассортимент простых горячих блюд из рыбы. Пищевая ценность простых горячих блюд из рыбы. | 2 |
| 2 | Техника безопасности при приготовлении простых блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых блюд из рыбы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения горячих блюд из рыбы. Охрана труда и пожарной безопасности Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству |
| 3 | Выбор продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из рыбы.  Требования к качеству и правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов в соответствии с видом тепловой обработки. Правила первичной обработки рыбы. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления котлетной рыбной массы. | 2 |
| 4 | Приготовление простых блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных горячих блюд из рыбы разных видов. Технология приготовления простых горячих блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих блюд из рыбы. | 2 |
| 5 | Оформление и отпуск простых блюд из рыбы. Температура подачи простых горячих блюд из рыбы. Гарниры, заправки, соусы для простых горячих блюд из рыбы. Безопасное упаковывание готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос  Варианты сервировки, оформления и способы подачи простых блюд из рыбы. | 2 |
| **Практическая работа** | | 2 |
| 1 | Расчет сырья, количества порций простых блюд простых блюд из рыбы. |
| **Лабораторная работа** | | 4 |
| 1 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых блюд из рыбы |
| **Тема 2.7 Технология приготовления простых горячих блюд из мяса** | **Содержание** | | **14** |
| 1 | Основные характеристики простых блюд из мяса. Ассортимент простых горячих блюд из мяса. Пищевая ценность блюд из мяса. | 2 |
| 2 | Техника безопасности при приготовлении простых блюд из мяса.  Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых блюд из мяса. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения горячих блюд из мяса. Охрана труда и пожарной безопасности. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству |
| 3 | Выбор продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из мяса. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Правила первичной обработки мяса. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса. Технология приготовления котлетной и рубленой массы из мяса. | 2 |
| 4 | Приготовление простых блюд из мяса. Температурный, санитарный режим и правила приготовления простых горячих блюд из мяса. Технология приготовления простых горячих блюд из мяса. Гарниры, заправки, соусы. Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих блюд из мяса. | 2 |
| 5 | Оформление и отпуск. Температура подачи простых горячих блюд из мяса. Безопасное упаковывание готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос  Варианты сервировки, оформления и способы подачи простых блюд из мяса. | 2 |
| **Практическая работа** | | 2 |
| 1 | Расчет сырья, количества порций простых блюд простых горячих блюд из мяса |
| **Лабораторная работа** | | 4 |
| 1 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых горячих блюд из мяса |
| **Тема 2.8**  **Технология приготовления простых горячих блюд из птицы** | **Содержание** | | **6** |
| 1 | Основные характеристики простых блюд из птицы. Ассортимент простых горячих блюд из птицы. Пищевая ценность. | 2 |
| 2 | Техника безопасности при приготовлении простых блюд из птицы.  Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых простых блюд из птицы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения горячих блюд из птицы. Охрана труда и пожарной безопасности Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству |
| 3 | Выбор продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Правила первичной обработки. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы. Технология приготовления котлетной и рубленой массы из птицы. | 2 |
| 4 | Приготовление простых блюд из птицы.  Температурный, санитарный режим и правила приготовления простых горячих блюд из птицы. Технология приготовления простых горячих блюд из птицы. Гарниры, заправки, соусы. Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих блюд из птицы. |
| 5 | Оформление и отпуск простых блюд из птицы.  Температура подачи простых горячих блюд из птицы  Варианты сервировки, оформления и способы подачи простых блюд из птицы. Безопасное упаковывание готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос |
| **Практическая работа** | | 2 |
| 1 | Составление технологических карт |
| **Тема 2.9**  **Технология приготовления простых холодных блюд и закусок, напитков** | **Содержание** | | **10** |
| 1 | Основные характеристики простых холодных блюд и закусок. Ассортимент простых холодных блюд и закусок. Пищевая ценность. Техника безопасности при приготовлении. Охрана труда и пожарной безопасности. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству | 2 |
| 2 | Выбор и подготовка продуктов для приготовления простых холодных блюд и закусок. Правила подготовки продуктов к приготовлению простых холодных блюд и закусок. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простых холодных блюд и закусок. |
| 3 | Приготовление простых холодных блюд и закусок. Температурный, санитарный режим приготовления простых холодных блюд и закусок. Технология приготовления простых холодных блюд и закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых холодных блюд и закусок. | 2 |
| 4 | Оформление и отпуск простых холодных блюд и закусок. Варианты сервировки, оформления и способы подачи простых холодных блюд и закусок. Температура подачи простых холодных блюд и закусок. Безопасное упаковывание готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос. | 2 |
| **Практическая работа** | | 2 |
| 1 | Составление технологических карт простых холодных блюд и закусок |
| **Лабораторная работа** | | 2 |
| 1 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых холодных блюд и закусок |
| **Тема 2.10 Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.** | **Содержание** | | **4** |
| 1 | Основные характеристики простых сладких блюд.  Ассортимент простых сладких блюд. Пищевая ценность простых сладких блюд и напитков. | 2 |
| 2 | Приготовление простых сладких блюд и напитков.  Температурный, санитарный режим приготовления простых сладких блюд и напитков. Технология приготовления простых сладких блюд и напитков. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых сладких блюди напитков. Безопасное упаковывание готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос | 2 |
| **Тема 2.11 Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы** | **Содержание** | | **4** |
| 1 | Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав. Температурный, санитарный режим приготовления. | 2 |
| 2 | Приготовление выпеченных изделий из теста с фаршами. Пиццы. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения. Безопасное упаковывание готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос. | 2 |
| 1 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых горячих блюд из мяса |
| **Промежуточная аттестация по МДК 07.01 в форме дифференцированного зачета** | | | **2** |
| **МДК 07.02. Выполнение работ по профессии «Кондитер»** | | | **90** |
| **Тема 1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места** | **Содержание** | | **12** |
| 1 | Организация работы кондитерского цеха. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха.  Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. | 2 |
| 2 | Санитарные требования к изготовлению кондитерских изделий. Уборка рабочего места кондитерского цеха. Техника безопасности при работе на оборудовании, с инвентарем кондитерского цеха. | 4 |
| 3 | Характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве. Подготовка сырья к использованию в кондитерском производстве. | 2 |
| 4 | Подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок, крахмалов, студнеобразователей, пищевых кислот и красителей. | 2 |
| 5 | Витамины, минеральные вещества, содержащиеся в простых кондитерских изделиях. Пищевая и энергетическая ценность простых кондитерских изделий. | 2 |
| **Тема 2**  **Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.** | **Содержание** | | **76** |
| 1 | Классификация, ассортимент простых кондитерских изделий. | 2 |
| 2 | Технология приготовления песочного полуфабриката. Ассортимент изделий, требования к качеству. | 2 |
| 3 | Технология приготовления заварного, слоеного полуфабриката. Ассортимент изделий, требования к качеству. | 2 |
| 4 | Технология приготовления бисквитного полуфабриката. Ассортимент изделий, требования к качеству. | 2 |
| 5 | Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек. | 2 |
| 6 | Технология приготовления вафельного, миндального теста. Ассортимент изделий | 2 |
| 7 | Технология приготовления воздушного полуфабриката. Ассортимент изделий, требования к качеству. | 2 |
| 8 | Требования к качеству простых кондитерских изделий | 2 |
| 9 | Классификация, ассортимент простых отделочных полуфабрикатов. | 2 |
| 10 | Технология приготовления и использования в оформлении сиропов, жженки, желе и помады. Требования к качеству. Способы отделки простых кондитерских изделий. | 2 |
| 11 | Технология приготовления и использования в оформлении сахарной мастики, марципана, посыпок, карамели. Требования к качеству. | 2 |
| 12 | Технология приготовления и использования в оформлении кремов. Требования к качеству. | 2 |
| 13 | Упаковка готовой продукции. Прием и оформление платежей. | 2 |
| **Практические работы** | | 14 |
| 1 | Расчет сырья, определение количества порций простых мучных полуфабрикатов |
| 2 | Расчет сырья, определение количества порций слоеного, заварного полуфабриката |
| 3 | Расчет сырья, определение количества порций. вафельного, миндального теста |
| 4 | Расчет сырья, определение количества порций простых кондитерских изделий. |
| 5 | Разработка технологических карт простых кондитерских изделий. |
| 6 | Расчет сырья, определение количества порций простых отделочных полуфабрикатов |
| 7 | Разработка технологических карт простых отделочных полуфабрикатов |
| **Лабораторные работы** | | 36 |
| 1 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых изделий из песочного полуфабриката. |
| 2 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых изделий из заварного полуфабриката. |
| 3 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых изделий из бисквитного полуфабриката. |
| 4 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых изделий из воздушного полуфабриката. |
| 5 | Приготовление, оценка качества простых отделочных полуфабрикатов. |
| 6 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых кондитерских изделий. |
| **Промежуточная аттестация по МДК 07.02 в форме дифференцированного зачета** | | | **2** |
| **МДК 07.03 Выполнение работ по профессии «Пекарь»** | | | **80** |
| **Тема 1**  **Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места** | **Содержание** | | **8** |
| 1 | Организация работы мучного цеха. Оборудование и инвентарь мучного цеха. Подготовка рабочего места при приготовлении простых мучных изделий. | 2 |
| 2 | Санитарные требования к изготовлению мучных изделий. Техника безопасности при работе.  Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства | 2 |
| 3 | Характеристика сырья, используемого при производстве мучных, хлебобулочных изделий. Подготовка сырья, используемого при производстве простых мучных изделий. Мука. Использование ее свойств при приготовлении различных видов теста. Разрыхлители теста. Способы разрыхления теста. | 2 |
| 4 | Пищевая и энергетическая ценность простых мучных изделий. | 2 |
| **Тема 2.**  **Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий** | **Содержание** | | **70** |
| 1 | Процессы, происходящие при приготовлении дрожжевого теста. Классификация и ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста. | 2 |
| 2 | Фарши и начинки, используемые при приготовлении простых мучных изделий. | 2 |
| 3 | Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Требования к качеству. | 2 |
| 4 | Способы оформления простых изделий из дрожжевого безопарного теста. Требования к качеству изделий дрожжевого безопарного теста. | 2 |
| 5 | Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. | 2 |
| 6 | Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него | 2 |
| 7 | Способы оформления изделий из дрожжевого опарного теста. | 2 |
| 8 | Требования к качеству изделий из дрожжевого опарного теста. | 2 |
| 9 | Правила и технологии расчетов с потребителями. | 2 |
| **Практические работы** | | 16 |
| 1 | Расчет сырья, определение количества порций простых изделий из дрожжевого безопарного теста |
| 2 | Расчет сырья, определение количества порций простых изделий из дрожжевого безопарного теста |
| 3 | Разработка технологической документации для простых изделий из дрожжевого слоеного теста и изделий из него. |
| 4 | Разработка технологической документации дрожжевого опарного теста и изделий из него. |
| 5 | Расчет сырья, определение количества порций для изделий из дрожжевого опарного теста. |
| 6 | Разработка технологической документации для изделий из дрожжевого опарного теста |
| 7 | Расчет сырья, определение количества порций простых изделий из дрожжевого опарного теста |
| 8 | Разработка технологической документации для простых изделий из дрожжевого опарного теста |
| **Лабораторные работы** | | 36 |
| 1 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых изделий из дрожжевого безопарного теста. |
| 2 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых изделий из дрожжевого безопарного теста. |
| 3 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых изделий из дрожжевого слоеного теста. |
| 4 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых изделий из дрожжевого опарного теста. |
| 5 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых изделий из дрожжевого опарного теста. |
| 6 | Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества простых изделий из дрожжевого опарного теста. |
| **Промежуточная аттестация по МДК 07.03 в форме дифференцированного зачета** | | | **2** |
| **Учебная практика** | | | **144** |
| **Учебная практика** реализуется в рамках профессионального модуля **ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)»** ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): «Приготовление простой кулинарной продукции» для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной специальности.  **1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель:** формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта при овладении видом профессиональной деятельности «Приготовление простой кулинарной продукции»  **Задачи**: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь:**  - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении хлебобулочной продукции;  - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции;  - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления хлебобулочной продукции; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления хлебобулочной продукции и экономно расходовать его;  - отпускать хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - эстетично и безопасно упаковывать хлебобулочную продукцию на вынос;;  - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;  - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;  **Результаты освоения** **учебной практики:** приобретение обучающимися первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)»** в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 7.1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;  ПК 7.2 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководствам кондитера;  ПК 7.3. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря ;  ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник учебной практики;  2. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики.  **3. Оценочный материал по итогам прохождения учебной практики:** контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ» | | |  |
| **Тема 1 Разработка ассортимента простых горячих и холодных блюд** | 1 | Организация рабочего места при приготовлении простых горячих и холодных блюд.  Разработка ассортимента простых горячих и холодных блюд.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подбор инвентаря, посуды и инструментов при приготовлении простых горячих и холодных блюд | 6 |
| **Тема 2. Приготовление простых супов, применяя различ-ные технологии.** | 2 | Организация рабочего места при приготовлении простых супов.  Использование механического, теплового и хо-лодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов и приготовление полу-фабрикатов для приготовления простых супов. Приготовление простых супов  Сервировка и оформление простых супов.  Контроль безопасности готовых простых супов. | 6 |
| **Тема 3. Приготовление простых соусов, применяя различ-ные технологии** |  | Организация рабочего места при приготовлении простых соусов.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых соусов.  Приготовление простых соусов, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление простых соусов.  Контроль безопасности готовых простых соусов. | 6 |
| **Тема 4. Приготовление простых блюд из яиц, творога, при-меняя различные технологии** |  | Организация рабочего места при приготовлении простых блюд из яиц, творога.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из яиц, творога.  Приготовление простых блюд из яиц, творога, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление простых блюд из яиц, творога.  Контроль безопасности готовых простых блюд из яиц, творога. | 6 |
| **Тема 5. Приготовление простых блюд из овощей.** |  | Организация рабочего места при приготовлении простых блюд из овощей.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из овощей.  Приготовление простых блюд из овощей, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление простых блюд из овощей.  Контроль безопасности готовой простых блюд из овощей. | 6 |
| **Тема 6 Приготовление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изде-лий.** |  | Организация рабочего места при приготовлении простых горячих блюд из блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий..  Приготовление простых горячих блюд блюд из круп, бобовых и макаронных изделий., применяя различные технологии.  Сервировка и оформление простых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий..  Контроль безопасности готовых простых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.. | 6 |
| **Тема 7 Приготовление простых горячих блюд из мяса.** |  | Организация рабочего места при приготовлении простых горячих блюд из мяса.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых горячих блюд из мяса.  Приготовление простых горячих блюд из мяса, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление простых горячих блюд из мяса.  Контроль безопасности готовых простых горячих блюд из мяса. | 6 |
| **Тема 8 Приготовление простых горячих блюд из рубленого мяса.** |  | Организация рабочего места при приготовлении простых горячих блюд из рубленого мяса.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых горячих блюд из мяса.  Приготовление простых горячих блюд из мяса, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление простых горячих блюд из мяса.  Контроль безопасности готовых простых горячих блюд из мяса. | 6 |
| **Тема 9 Приготовление простых горячих блюд из рыбы.** |  | Организация рабочего места при приготовлении простых горячих блюд из рыбы.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых горячих блюд из рыбы.  Приготовление простых горячих блюд из рыбы, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление простых горячих блюд из рыбы.  Контроль безопасности готовых простых горячих блюд из рыбы. | 6 |
| **Тема 10 Приготовление простых горячих блюд из птицы.** |  | Организация рабочего места при приготовлении простых горячих блюд из птицы.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых горячих блюд из птицы.  Приготовление простых горячих блюд из птицы, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление простых горячих блюд из птицы.  Контроль безопасности готовых простых горячих блюд птицы. | 6 |
| **Тема 11** **Приготовление простых холодных блюд и закусок.** |  | Организация рабочего места при приготовлении простых холодных блюд и закусок.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых холодных блюд и закусок,.  Приготовление простых холодных блюд и закусок, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление простых холодных блюд и закусок.  Контроль безопасности готовых простых холодных блюд и закусок. | 6 |
| **Тема 12 Приготовление простых напитков , холодных и горячих сладких блюд.** |  | Организация рабочего места при приготовлении , напитков, холодных и горячих сладких блюд,  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления простых, напитков, холодных и горячих сладких блюд.  Приготовление простых холодных блюд и закусок, напитков, холодных и горячих сладких блюд, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление простых холодных блюд и закусок, напитков, холодных и горячих сладких блюд.  Контроль безопасности готовых простых холодных блюд и закусок, напитков, холодных и горячих сладких блюд. | 6 |
| **Тема 13 Приготовление простых. мучных блюд, выпеченных изделий** |  | Организация рабочего места при приготовлении простых мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов для приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.  Приготовление простых мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление мучных блюд, выпеченных изделий  Контроль безопасности готовых мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами пиццы | 6 |
| **Тема 14**  **Разработка ассортимента простых кондитерс-ких изделий, приготовление песочного полуфабриката.** |  | Организация рабочего места при приготовлении песочного полуфабриката.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов для приготовления песочного полуфабриката.  Приготовление песочного полуфабриката, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление изделий из песочного полуфабриката.  Контроль безопасности готовых изделий из песочного полуфабриката. | 6 |
| **Тема 15 Приготовление заварного полуфабриката** |  | Организация рабочего места при приготовлении заварного, слоеного полуфабриката.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Приготовление заварного, слоеного полуфабриката, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление изделий из заварного, слоеного полуфабриката.  Контроль безопасности готовых изделий из заварного, слоеного полуфабриката | 6 |
| **Тема 16 Приготовление слоеного полуфабриката** |  | Организация рабочего места при приготовлении заварного, слоеного полуфабриката.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Приготовление заварного, слоеного полуфабриката, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление изделий из заварного, слоеного полуфабриката.  Контроль безопасности готовых изделий из заварного, слоеного полуфабриката | 6 |
| **Тема 17 Приготовление бисквитного полуфабриката.** |  | Организация рабочего места при приготовлении бисквитного полуфабриката.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов для приготовления бисквитного полуфабриката.  Приготовление бисквитного полуфабриката, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление изделий из бисквитного полуфабриката.  Контроль безопасности готовых изделий из бисквитного полуфабриката. | 6 |
| **Тема 18 Приготовление печенья, пряников и коврижек.** |  | Организация рабочего места при приготовлении печенья, пряников и коврижек.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов для приготовления печенья, пряников и коврижек.  Приготовление печенья, пряников и коврижек, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление печенья, пряников и коврижек.  Контроль безопасности печенья, пряников и коврижек. | 6 |
| **Тема 19 Приготовление простых отделочных полуфабрикатов.** |  | Организация рабочего места при приготовлении простых отделочных полуфабрикатов.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов для приготовления простых отделочных полуфабрикатов.  Приготовление простых отделочных полуфабрикатов, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление простых отделочных полуфабрикатов.  Контроль безопасности готовых изделий простых отделочных полуфабрикатов. | 6 |
| **Тема 20**  **Разработка ассортимента простых мучных изделий, приготовление фаршей и начинок** |  | Организация рабочего места при приготовлении фаршей и начинок.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов для приготовления фаршей и начинок.  Приготовление фаршей и начинок, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление изделий из фаршей и начинок.  Контроль безопасности готовых изделий из фаршей и начинок. | 6 |
| **Тема 21 Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.** |  | Организация рабочего места при приготовлении дрожжевого безопарного теста.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого безопарного теста.  Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление изделий из дрожжевого безопарного теста.  Контроль безопасности изделий из дрожжевого безопарного теста. | 6 |
| **Тема 22 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.** |  | Организация рабочего места при приготовлении дрожжевого слоеного теста.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого слоеного теста.  Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста.  Контроль безопасности изделий из дрожжевого слоеного теста. | 6 |
| **Тема 23 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.** |  | Организация рабочего места при приготовлении дрожжевого опарного теста.  Использование механического, теплового и холодильного оборудования с соблюдением правил техники безопасности.  Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого опарного теста.  Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него, применяя различные технологии.  Сервировка и оформление изделий из дрожжевого опарного теста.  Контроль безопасности изделий из дрожжевого опарного теста. | 6 |
| **Промежуточная аттестация** |  | **Дифференцирован-ный зачет.**  Оценка качества продуктов для приготовления простой кулинарной продукции.  Приготовление простой кулинарной продукции.  Использование производственного инвентаря и технологического оборудования. | 6 |
| **Производственная практика** | | | **144** |
| **Производственная практика по** **ПМ.07 «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)» проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКПТиБ» и предприятиями.  **1.** **Цели и задачи производственной практики**, **требования к результатам освоения практики, формам отчетности.**  **Цель**: овладение видом профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)»  **Задачи:** в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен  **иметь первоначальный практический опыт:**   * выполнения инструкций и заданий повара/кондитера/пекаря по организации рабочего места; * выполнения заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; * выполнения заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции * выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий   **Результаты освоения производственной практики**:  приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление простой кулинарной продукции», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:  ПК 7.1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;  ПК 7.2 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;  ПК 7.3. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря ;  ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  **2. Формы отчетности:**  1. Дневник производственной практики;  2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практики);  3.Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики;  4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику.  **3. Оценочный материал** по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ» | | |  |
| **Введение** | 1 | Введение в вид профессиональный деятельности.  Ознакомление с предприятием общественного питания.  Знакомство с правилами внутреннего трудового распорядка  Прохождение инструктажа по ОТ, ТБ и ПБ | 6 |
| **Тема 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара** | 1 | Разработка ассортимента простых заправочных супов.  Организация технологического процесса приготовления простых заправочных супов.  Приготовление простых заправочных супов.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых заправочных супов.  Применение различных технологий приготовления простых заправочных супов.  Сервировка, оформление и контроль качества простых заправочных супов. | 6 |
| 2 | Разработка ассортимента простых заправочных супов.  Организация технологического процесса приготовления простых заправочных супов.  Приготовление простых заправочных супов.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых заправочных супов.  Применение различных технологий приготовления простых заправочных супов.  Сервировка, оформление и контроль качества простых заправочных супов. | 6 |
| 3 | Разработка ассортимента простых соусов.  Организация технологического процесса приготовления простых соусов.  Приготовление простых соусов.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых соусов.  Применение различных технологий приготовления простых соусов.  Сервировка, оформление и контроль качества простых соусов. | 6 |
| 4 | Разработка ассортимента простых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых.  Организация технологического процесса приготовления простых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых.  Приготовление простых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых.  Применение различных технологий приготовления простых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых.  Сервировка, оформление и контроль качества простых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых. | 6 |
| 5 | Разработка ассортимента простых блюд из макаронных изделий, яиц и творога.  Организация технологического процесса приготовления простых блюд из макаронных изделий, яиц и творога.  Приготовление простых блюд из макаронных изделий, яиц и творога.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых блюд из макаронных изделий, яиц и творога.  Применение различных технологий приготовления простых блюд из макаронных изделий, яиц и творога.  Сервировка, оформление и контроль качества простых блюд из макаронных изделий, яиц и творога. | 6 |
| 6 | Разработка ассортимента простых блюд из рыбы.  Организация технологического процесса приготовления простых блюд из рыбы.  Приготовление простых блюд из рыбы.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых блюд из рыбы.  Применение различных технологий приготовления простых блюд из рыбы.  Сервировка, оформление и контроль качества простых блюд из рыбы. | 6 |
| 7 | Разработка ассортимента простых блюд из мяса.  Организация технологического процесса приготовления простых блюд из мяса.  Приготовление простых блюд из мяса.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых блюд из мяса.  Применение различных технологий приготовления простых блюд из мяса.  Сервировка, оформление и контроль качества. | 6 |
| 8 | Разработка ассортимента простых блюд из рубленого мяса.  Организация технологического процесса приготовления простых блюд из рубленого мяса.  Приготовление простых блюд из рубленого мяса.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых блюд из рубленого мяса.  Применение различных технологий приготовления простых блюд из рубленого мяса.  Сервировка, оформление и контроль качества простых блюд из рубленого мяса. | 6 |
| 9 | Разработка ассортимента простых блюд из птицы.  Организация технологического процесса приготовления простых блюд из птицы.  Приготовление простых блюд из птицы.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых блюд из птицы.  Применение различных технологий приготовления простых блюд из птицы.  Сервировка, оформление и контроль качества простых блюд из птицы. | 6 |
| 10 | Разработка ассортимента простых холодных блюд и закусок, напитков, холодных и горячих сладких блюд.  Организация технологического процесса приготовления простых холодных блюд и закусок, напитков, холодных и горячих сладких блюд.  Приготовление простых холодных блюд и закусок, напитков, холодных и горячих сладких блюд.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых холодных блюд и закусок, напитков, холодных и горячих сладких блюд.  Применение различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок, напитков, холодных и горячих сладких блюд.  Сервировка, оформление и контроль качества простых холодных блюд и закусок, напитков, холодных и горячих сладких блюд. | 6 |
| 11 | Разработка ассортимента мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.  Организация технологического процесса приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.  Приготовление простых мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.  Применение различных технологий приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.  Сервировка, оформление и контроль качества мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы. | 6 |
| **Тема 2**  **Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера** | 1 | Разработка ассортимента изделий из песочного полуфабриката.  Организация технологического процесса приготовления изделий из песочного полуфабриката.  Приготовление изделий из песочного полуфабриката.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления изделий из песочного полуфабриката.  Применение различных технологий приготовления изделий из песочного полуфабриката.  Сервировка, оформление и контроль качества изделий из песочного полуфабриката. | 6 |
| 2 | Разработка ассортимента изделий из заварного, слоеного полуфабриката.  Организация технологического процесса приготовления изделий из заварного, слоеного полуфабриката.  Приготовление изделий из заварного, слоеного полуфабриката.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления изделий из заварного, слоеного полуфабриката.  Применение различных технологий приготовления изделий из заварного, слоеного полуфабриката.  Сервировка, оформление и контроль качества изделий из заварного, слоеного полуфабриката. | 6 |
| 3 | Разработка ассортимента изделий из бисквитного полуфабриката.  Организация технологического процесса приготовления изделий из бисквитного полуфабриката.  Приготовление изделий из бисквитного полуфабриката.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления изделий из бисквитного полуфабриката.  Применение различных технологий приготовления изделий из бисквитного полуфабриката.  Сервировка, оформление и контроль качества изделий из бисквитного полуфабриката. | 6 |
| 4 | Разработка ассортимента печенья, пряников и коврижек.  Организация технологического процесса приготовления печенья, пряников и коврижек.  Приготовление печенья, пряников и коврижек.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления печенья, пряников и коврижек.  Применение различных технологий приготовления печенья, пряников и коврижек.  Сервировка, оформление и контроль качества изделий из печенья, пряников и коврижек. | 6 |
| 5 | Разработка ассортимента простых отделочных полуфабрикатов.  Организация технологического процесса приготовления простых отделочных полуфабрикатов.  Приготовление простых отделочных полуфабрикатов.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых отделочных полуфабрикатов.  Применение различных технологий приготовления простых отделочных полуфабрикатов.  Контроль качества простых отделочных полуфабрикатов. | 6 |
| 6 | Разработка ассортимента простых отделочных полуфабрикатов.  Организация технологического процесса приготовления простых отделочных полуфабрикатов.  Приготовление простых отделочных полуфабрикатов.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых отделочных полуфабрикатов.  Применение различных технологий приготовления простых отделочных полуфабрикатов.  Контроль качества простых отделочных полуфабрикатов. | 6 |
| **Тема 3**  **Изготовление хле-бобулочных изде-лий под руковод-ством пекаря** | 1 | Разработка ассортимента простых мучных изделий из дрожжевого теста.  Организация технологического процесса приготовления простых мучных изделий из дрожжевого теста.  Приготовление простых мучных изделий из дрожжевого теста.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления простых мучных изделий из дрожжевого теста.  Применение различных технологий приготовления простых мучных изделий из дрожжевого теста.  Сервировка, оформление и контроль качества простых мучных изделий из дрожжевого теста. | 6 |
| 2 | Разработка ассортимента фаршей и начинок.  Организация технологического процесса приготовления фаршей и начинок.  Приготовление фаршей и начинок.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления фаршей и начинок.  Применение различных технологий приготовления фаршей и начинок.  Контроль качества фаршей и начинок. | 6 |
| 3 | Разработка ассортимента изделий из дрожжевого безопарного теста.  Организация технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.  Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.  Применение различных технологий приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.  Сервировка, оформление и контроль качества изделий из дрожжевого безопарного теста. | 6 |
| 4 | Разработка ассортимента изделий из дрожжевого слоеного теста.  Организация технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.  Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.  Применение различных технологий приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.  Сервировка, оформление и контроль качества изделий из дрожжевого слоеного теста. | 6 |
| 5 | Разработка ассортимента изделий из дрожжевого опарного теста.  Организация технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.  Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.  Эксплуатация оборудования и инвентаря в процессе приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.  Применение различных технологий приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.  Сервировка, оформление и контроль качества изделий из дрожжевого опарного теста. | 6 |
| **Промежуточная аттестация** | 1 | Дифференцированный зачет  Защита отчета по производственной практике | 6 |
| Промежуточная аттестация по ПМ.07 | | | **18** |
| **Всего:** | | | **596** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства», лаборатории учебного кондитерского цеха.

**Оборудование учебного кабинета**:

* комплект учебно-методической документации;
* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* муляжи блюд;
* наглядные пособия (планшеты, плакаты);
* компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
* сборники рецептур;
* макет с деталями оборудования;
* выставочное оборудование.

**Оборудование кулинарной лаборатории** на 15 рабочих мест:

* производственный инвентарь,
* посуда,
* электроплиты,
* микроволновые печи,
* холодильное оборудование,
* весы электронные,
* овощерезка,
* картофелеочистительная машина,
* электромясорубка,
* слайсер,
* комплект учебно-методической документации,
* комплект плакатов,
* программное обеспечение
* миксер,
* блендер.

**Оборудование учебного кулинарного цеха**:

- производственные столы,

- раковины;

- плиты электрические,

- миксеры,

- блендер,

- пекарский шкаф,

- весы настольные электронные,

- производственный инвентарь, посуда;

- комплект плакатов,

- комплект учебно-методической документации.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с. – ISBN 978-5-4468-4097-7

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.] – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 112с. – ISBN 978-5-4468-1154-0

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160с. – ISBN 978-5-4468-1211-0

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 112с. – ISBN 978-5-4468-1155-7

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.] – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 128с. – ISBN 978-5-4468-1156-4

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-5950-4

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров :учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 112с. – ISBN 978-5-4468-0870-0

* + 1. **Основные источники:**

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 512с. – ISBN 978-5-4468-6727-1

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

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

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758 .

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

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

* + 1. **Основные электронные издания**

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

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

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

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

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

Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240

**3.2.3 Дополнительные источники:**

Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2009 -100 экз. – ISBN.

Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006.

Беляев М.И. Винокуров Г.А. Черевко А.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания – М Экономика, 2008

Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие, 5-е издание – Ростов н/ Д:, Феникс, 2015.- 374 - 100 экз. – ISBN.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: Издательский центр "Академия", 2010. - 304 с. ISBN 978-5-7695-6733-9

Гарбо, Н.М. Повар – практические основы профессиональной деятельности: учебное пособие, 2013 – 180 с -100 экз. – ISBN..

Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова.– М.: ИздательствоМастерство», 2008 – 245 с - 100 экз. – ISBN..

Ковалев, Н.И. Куткина, М.Н. Кравцов, В.А. Технология приготовления пищи. Учебник для средних специальных учебных заведений. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2010 – 267 с.- 100 экз.

Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2009

СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания.- М.; ИКТЦ «Лада» , 2009. 100 экз. – ISBN.

Бурачевский, И.И.  Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.И. Бурачевский, Р.А. Зайнуллин, Р.В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496431

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| К 7.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | - рациональность организации рабочего места в соответствии с технологическими и санитарными нормами;  - обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря и инструментов;  - соответствие ведения технологического процесса требованиям нормативной документации и техники безопасности.  - соответствие ведения технологического процесса требованиям нормативной документации и техники безопасности;  - соответствие органолептических показателей простых блюд, напитков и кулинарных изделий требованиям к качеству;  - соблюдение правил оформления и презентации простых блюд, напитков и кулинарных изделий;  - соблюдение правил продажи простых блюд, напитков и кулинарных изделий. | Решение ситуационных задач.  Тестирование  Защита проектов технологической документации.  Наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных работ.  Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ |
| ПК 7.2 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | - рациональность организации рабочего места в соответствии с технологическими и санитарными нормами;  - обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря и инструментов;  - соответствие ведения технологического процесса требованиям нормативной документации и техники безопасности.  - соответствие ведения технологического процесса требованиям нормативной документации и техники безопасности;  - соответствие органолептических показателей теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции требованиям к качеству;  - соблюдение правил оформления и презентации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;  - соблюдение правил продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции. | Решение ситуационных задач.  Тестирование  Защита проектов технологической документации.  Наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных работ.  Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ |
| ПК 7.3. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | - рациональность организации рабочего места в соответствии с технологическими и санитарными нормами;  - обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря и инструментов;  - соответствие ведения технологического процесса требованиям нормативной документации и техники безопасности.  - соответствие ведения технологического процесса требованиям нормативной документации и техники безопасности;  - соответствие органолептических показателей хлебобулочных изделий требованиям к качеству;  - соблюдение правил оформления и презентации хлебобулочных изделий;  - соблюдение правил продажи хлебобулочных изделий. | Решение ситуационных задач.  Тестирование  Защита проектов технологической документации.  Наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных работ.  Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ |
| **ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен |
| **ОК. 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| **ОК.03** Планировать и реализовы-вать собственное профессиональ-ное и личностное развитие | * демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * взаимодействие с обучающимися, преподавате-лями и мастерами в ходе обучения, с руководите-лями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устной и письменной речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| **ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| **ОК 07.** Содействоваь сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| **ОК 08** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик |
| **ОК. 09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту |
| **ОК 10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке |
| **ОК 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |

**Приложение 2.8 Программа преддипломной практики**

1**. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является обязательной частью программы подготовки специалистов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

**1.2. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики**

Основной целью производственной (преддипломной) практики является сбор материалов для выпускной квалификационной работы, а также подготовка студентов к решению организационно-технологических задач на производстве в соответствии с профилем специализации и темой выпускной квалификационной работы. Формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- подготовка выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями;

- ознакомление студентов непосредственно на предприятиях, в учреждениях и организациях с передовой техникой и технологией, с организацией труда и экономикой производственной деятельности;

- непосредственное участие в производственной и общественной жизни предприятия;

- сбор необходимого материала для выполнения дипломного проекта в соответствии с полученными индивидуальными заданиями;

- закрепление и совершенствование знаний и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения.

**1.3 Место и время проведения производственной практики**

Производственная (преддипломная) практика проводится на базовых предприятиях на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и базовым предприятием. Производственная (преддипломная) практика базируется на междисциплинарных курсах профессиональных модулей и проводится в восьмом семестре в количестве 144 часов (4 недели).

На производственной (преддипломной) практике могут использоваться следующие организационные формы обучения:

- на штатных местах в качестве стажеров-дублеров;

- выполнение индивидуальных профессиональных заданий;

- индивидуальные и групповые консультации;

- участия студентов в опытно-экспериментальной и научно-исследовательской работе и др.

**2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной (преддипломной) практики** является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***ВПД*** | ***ПК*** | ***ПО (практический опыт)*** | ***Показатели результата*** |
| Организация и ведение процес-сов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготов-ку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовле-ния полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Осуществления выбора сырья про­дуктов, исходных материалов для об­работки и приготовления полуфабри­катов в соответствии с регламентами | Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обра­ботки и приготовления полу­фабрикатов. |
| Организация и ведение процес-сов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | Соблюдения т/б при обработке эк­зотических овощей, грибов, рыбы, птицы,дичи. | Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. |
| Организация и ведение процес-сов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полу­фабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфаб­рикаты для реализации разнооб­разного ассортимента блюд и ку­линарных изделий | Осуществляет подготовку полу­фабрикатов разнообразного ассор­тимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов. |
| Организация и ведение процес-сов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей | Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горя-чих 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 | Владения и выбортехникой весо­измерительного оборудования, про­изводственного инвентаря, исходного материала.  Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложно­го разнообразного ассортимента | Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весо­измерительным оборудованием.  Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассор­тимента с учетом потребностей раз­личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента.  Соблюдения хранений и отпуска супов | Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комби­нированными способами.  Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горя­чих соусов сложного ассортимента | Проведения технологического про­цесса приготовления и оформления горячих супов сложного ас­сортимента. | Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приго­товлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки. |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.4. Осуществлять приготовле-ние, 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 | Соблюдения технологического процесса приготовления и творче­ского оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий | Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления го­рячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи. |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.5. 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 | Проведения контроля качества про­дуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента- | Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассор­тимента. |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.6. 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 | Выполнения рационального ис­пользования продуктов для приго­товления горячих блюд из рыбы, не­рыбного водного сырья сложного ассортимента. | Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, не­рыбного водного сырья сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассор­тимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Определения качества продуктов для приготовления и  творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента | Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи.  Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потреб-ностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, регио­нальных с учетом потребностей раз­личных категорий потребителей | Выполнения выбора в способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи | Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, регио­нальные.  Соблюдает выход блюда с учетом потребностей |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потреб-ностей 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 | Соответствия выбора с видом вы­полняемых операций, рационально размещать на рабочем месте обо­рудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструк­циями и регламентами, стандартами чистоты. | Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инст­рукциями.  Владеет техникой ухода за весо­измерительным оборудованием. |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подго­товки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потреб-ностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.2. Осуществлять приготов­ление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Выполнения подготовки к работе, проверка технологического обору­дования, производственного ин­вентаря, инструментов.  Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима | Подготавливает рабочее место, про­веряет технологическое обору­дование, производственный ин­вентарь.  Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| 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 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ас­сортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения комбинированных мето­дов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформле­ния и подготовки к реализации | Осуществляет приготовление са­латов сложного ассортимента комби­нированными способами для реали­зации |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потреб-ностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.4. Осуществлять приготов­ление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, хо­лодных закусок сложного ас­сортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассорти­мента | Осуществляет творческое оформ­ление и приготовление канапе, хо­лодных закусок сложного ассор­тимента |
| 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 3.5. 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 | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья раз­нообразного ассортимента |
| 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 3.6. 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 | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мя­са, домашней птицы, дичи разнооб­разного ассортимента |
| 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 3.7. 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 | Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, ку­линарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, ре­гиональных | Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кули­нарных изделий, закусок |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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 | Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте обору­дование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструк­циями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Подготавливает рабочее место, обо­рудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безо­пасности, пожарной безопасности, охраны труда. |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов форм обслуживания | 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 | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента | Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.3. Осуществлять приготов­ление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных ка­тегорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента | Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.4. Осуществлять приготов­ление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных ка­тегорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.5. Осуществлять приготов­ление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных ка­тегорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента |
| Организация и ведение процес-сов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и го­рячих десертов, напитков, в том чис­ле авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Выполнения выбора в способом при­готовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи | Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, регио­нальные.  Соблюдает выход блюда с учетом потребностей |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных 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 | Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | Подготавливает рабочее место, обо­рудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.2. Осуществлять приготов­ление, хранение отделочных по­луфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Осуществления подготовки отде­лочных полуфабрикатов для хле­бобулочных, мучных и кондитерских изделий | Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 | Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изде­лий и праздничного хлеба сложного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.4. Осуществлять приготов­ление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.5. Осуществлять приготов­ление, творческое оформление, под­готовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с уче­том потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применение творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, муч­ных кондитерских изделий |
| 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 | оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  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; | Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала.  Производит расчет основных производственных показателей. Координирует с другими подразделениями, службами.  Проверяет уровень обеспеченности ресурсами. Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.2. Осуществлять текущее пла­нирование, координацию деятельно­сти подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | планировать работу подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала | Планирует работу персонала, составляет графики работы, составляет задания бригадам поваров, ведет оперативный контроль за работой производства. |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчинен­ного персонала | Оценивать потребности, обеспечи-вать наличие материальных и других ресурсов;  взаимодействовать со службой об­служивания и другими структур-ными 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 стоимос-ти готовой продукции; 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 производст-венные показатели, стоимость готовой продукции;  вести утвержденную учетно­отчетную документацию; организовывать документооборот | Проверяет уровень обеспеченности ресурсами |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности под­чиненного персонала. | контролировать соблюдение рег­ламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; | Планирует собственную деятель-ность в области организации и контроля работы производствен-ного персонала (определяет объекты контроля, пе­риодичность и формы контроля) Контролирует качество выполнения работ |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.5. Осуществлять инструкти­рование, обучение поваров, кон­дитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | организовывать рабочие места раз­личных зон кухни;  организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;  обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий ра­ботников кухни на рабочих местах | Организовывает текущую дея­тельность.  Планирует обучения поваров, кондитеров, пекарей  Инструктирует, обучает на рабочем месте.  Анализирует, дает оценку резуль­татов обучения |

**2.2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Виды работ** | **Кол-во часов** | **Коды формируемых**  **компетенций** | | **Формы и методы контроля** |
| **ОК** | **ПК** |
| 1 | Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и техничес-ких помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. | 6 | 1-11 | 1.1 - 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 2 | Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях пи­тания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инст­рукцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 3 | Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответст­венности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договор­ных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной от­ветственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, со­став бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4 | Наблюдение |
| 4 | Изучение структуры производства, с организационно- технологическими связями между цехами, рганизацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. | 6 | 1-11 | 2.1 - 2.8 | Наблюдение |
| 5 | Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. | 6 | 1-11 | 3.1 - 3.7 | Наблюдение |
| 6 | Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке произ­водственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим про­изводством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потре­бителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, ос­нащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работни­ков, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции. | 6 | 1-11 | 4.1 – 4.6 | Наблюдение |
| 7 | Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 8 | Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве.  Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 9 | Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 10 | Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и техноло­гической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации(удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 11 | Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 12 | Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.).Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день. Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 13 | Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP). Изучение с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видео - программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 14 | Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.  Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 15 | Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя.  Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 16 | Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. | 6 | 1-11 | 6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 17 | Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение техни-ческих средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 18 | Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 19 | Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 20 | Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 21 | Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 22 | Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания. | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 23 | Оформление отчётных документов по практике | 6 | 1-11 | 1.1- 1.4  2.1 - 2.8  3.1 - 3.7  4.1 - 4.6  5.1 - 5.6  6.1 - 6.5 | Наблюдение |
| 24 | Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики | 6 | 1-11 | Проверка и  оценка отчета |
|  | **ВСЕГО** | **144** |  |  |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

**Общие требования** к организации производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты. Реализация рабочей программы производственной (преддипломной) практики предполагает проведение производственной (преддипломной) практики на производстве.

Производственная (преддипломная) практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части образовательной программы концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация поитогам прохождения производственной практики в форме дифференцированного зачета.

Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

* технологические карты по производственным процессам;
* тестовые задания;
* комплект практических квалификационных работ;
* образцы выполнения заданий;
* алгоритм выполнения работ пооперационно;
* методические рекомендации по выполнению работ.

**Информационное обеспечение обучения**

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2

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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6761-5

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: Лабораторный практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176с. – ISBN 978-5-4468-4854-6

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об­служивания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384с. – ISBN 978-5-4468-7301-2

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с. – ISBN 978-5-4468-7080-6

Васюкова А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО / А.Т. Васюкова – М. : РУСАЙНС, 2017. – 250С. - ISBN 978-5-4365-1565-6

Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник для СПО / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. – М. : КНОРУС, 2018. – 216С. - ISBN 978-5-406-06222-7

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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-7121-6

Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с. – ISBN 978-5-4468-5971-9

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / Л.А. Радченко. – 13-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Дону : Феникс, 2013. – 373с. – ISBN 978-5-222-20709-3

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.] – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 112с. – ISBN 978-5-4468-1154-0

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 160с. – ISBN 978-5-4468-1211-0

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 112с. – ISBN 978-5-4468-1155-7

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.] – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 128с. – ISBN 978-5-4468-1156-4

Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с. – ISBN 978-5-4468-6168-2

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 112с. – ISBN 978-5-4468-0870-0

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 512с. – ISBN 978-5-4468-6727-1

Голубенко О.А. Технология продуктов общественного питания, Инфра-М, 2012.

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с. – ISBN 978-5-4468-4097-7

**Общие требования к организации образовательного процесса**.

Производственная (преддипломная) практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Производственная (преддипломная) практика реализуется концентрированно. Производственная (преддипломная) практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

**Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство производственной (преддипломной) практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной (преддипломной) практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками колледжа.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практикой осуществляются руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| **ПК 1.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов | Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ |
| **ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырьясырья, дичи | Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| **ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ас­сортимента | Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд |
| **ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полу­фабрикатов с учетом потребностей различных категорий по­требителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полу­фабрикатов |
| **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 | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обу­чающимся результатов деятельности. |
| **ПК 2.2**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента |
| **ПК 2.3**. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента |
| **ПК 2.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента |
| **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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента |
| **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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| **ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и под­готовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента |
| **ПК 2.8.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| **ПК 3.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти­мента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обу­чающимся результатов деятельности |
| **ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов,заправок |
| **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента |
| **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 | Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента |
| **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 | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложно­го ассортимента |
| **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 | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента |
| **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 | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| **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 | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обу­чающимся результатов деятельности |
| **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 | Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента |
| **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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента |
| **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 | Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента |
| **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 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента |
| **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 | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков |
| **ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обу­чающимся результатов деятельности. |
| **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **ПК 5.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление 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 | Применяет творческое приготовление и оформление 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 | Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов 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 | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| **ОК 01**. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; * - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам |
| **ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, не­обходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| **ОК 03**. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * демонстрация ответственности за принятые решения, * обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодейство­вать с коллегами, руководством, клиентами | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;   обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| **ОК 05.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на госу­дарственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устной и письменной речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| **ОК 06**. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбере­жению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;   - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| **ОК.08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укре­пления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддер­жание необходимого уровня физической подготовленности | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; |
| **ОК 09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту |
| **ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. |
| **ОК 11.** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |

**Приложение 3**

ПРИЛОЖЕНИЕ к ОПОП

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО | РАССМОТРЕНО | УТВЕРЖДАЮ |
| Председатель | На заседании | Директор КГБПОУ |
| Студенческого Совета | педагогического совета | «АКПТиБ» |
| \_\_\_\_\_\_\_\_ Савкина А.С. | КГБПОУ «АКПТиБ» | \_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Самусенко |
| 11.04.2024 | Протокол № 4 от 16.04.2024 | 17.04.2024 |
|  |  |  |
| СОГЛАСОВАНО |  |  |
| Председатель |  |  |
| Родительского комитета |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_ Плеханова И.С. |  |  |
| 12.04.2024 |  |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**УГПС 43.00.00 Сервис и туризм**

специальность **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**на период 2024-2028 гг.**

Бийск, 2024

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ |  |
| 1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся |  |
| 1.2. Направления воспитания |  |
| 1.3. Целевые ориентиры воспитания |  |
| РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ |  |
| 2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО |  |
| 2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности |  |
| РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ |  |
| 3.1. Кадровое обеспечение |  |
| 3.2. Нормативно-методическое обеспечение |  |
| 3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями |  |
| 3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся |  |
| 3.5. Анализ воспитательного процесса |  |

**РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ**

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся КГБПОУ Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

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: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

* 1. **Цель и задачи воспитания обучающихся**

Инвариантные компоненты Программы, календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала КГБПОУ Алтайского колледжа промышленных технологий и бизнеса. (далее – Колледж).

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

**Задачи воспитания**:

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

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

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

- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

* 1. **Направления воспитания**

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

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

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

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «…формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде». Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, 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, сформированного 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 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**  Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, 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 и памятникам.  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, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.  Понимающий и деятельно выражающий ценность 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, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от 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 с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды. |
| **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия**  Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность 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, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни.  Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.  Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием.  Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для успешной адаптации к 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 самообразо-ванию 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 выбран-ной 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 людьми. |
| **Ценности научного познания**  Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.  Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.  Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.  Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.  Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.  Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности |

* + 1. **Вариативные целевые ориентиры воспитания**

|  |
| --- |
| **Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО** |
| **Гражданское воспитание**  Понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны.  Имеющий представления о гражданских правах и обязанностях.  Принимающий активное участие в общественной жизни группы, образовательной организации, профессионального сообщества |
| **Патриотическое воспитание**  Понимающий свою сопричастность к прошлому, настоящему и будущему родного края, своей Родины — России, Российского государства.  Понимающий значение гражданских символов (государственная символика России, своего региона), праздников, мест почитания героев и защитников Отечества, проявляющий к ним уважение.  Осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность. |
| **Духовно-нравственное воспитание**  Уважающий духовно-нравственную культуру своей семьи, своего народа, семейные ценности с учётом национальной, религиозной принадлежности.  Сознающий ценность каждой человеческой жизни, признающий индивидуальность и достоинство каждого человека.  Умеющий оценивать поступки с позиции их соответствия нравственным нормам, осознающий ответственность за свои поступки.  Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики. |
| **Эстетическое воспитание**  Способный воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей, профессиональном мастерстве.  Проявляющий стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве, профессиональной деятельности.  Демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре.  Bспользующий 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**  Бережно относящийся к физическому здоровью, соблюдающий основные правила здорового и безопасного для себя и других людей образа жизни, в том числе в информационной среде.  Владеющий основными навыками личной и общественной гигиены, безопасного поведения в быту, природе, обществе.  Ориентированный на физическое развитие с учётом возможностей здоровья, занятия физкультурой и спортом;  Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии /специальности; |
| **Профессионально-трудовое воспитание**  Применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой.  Обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в сфере общественного питания.  Обладающий опытом и навыками работы использования специализированного оборудования и инвентаря.  Обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности, связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности.  Проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление.  Готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли.  Участвующий в различных видах трудовой деятельности. |
| **Экологическое воспитание**  Понимающий ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду.  Выражающий готовность в своей профессиональной деятельности придерживаться экологических норм.  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*.*  Осознающий значимость применения эффективных современных технологий в специальности для сохранения здоровья и жизни людей.  Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. |

**РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ**

**2.1 Уклад образовательной организации**

История краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» началась с далеких военных лет в 1941году.

Полное наименование Учреждения: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»,

сокращенное – КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», аббревиатура – КГБПОУ «АКПТиБ».

Тип Учреждения – профессиональная образовательная организация, вид – колледж. Юридический адрес учреждения: 659321, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, 219/5.

Образовательный процесс осуществляется по следующим фактическим адресам:

659321, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, 219/5.

659300, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, 28

Учредителем КГБПОУ «АКПТиБ» и собственником его имущества является Алтайский край. Осуществление функций и полномочий Учредителя возложено в соответствии с указом Губернатора Алтайского края от 23.11.2016 г. №142 «Об утверждении Положения о Министерстве образования и науки Алтайского края» на Министерство образования и науки Алтайского края.

Управление КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Алтайского края, действующим Уставом колледжа и строится на сочетании принципов единоначалия и самоуправления.

Формами самоуправления в колледже являются Конференция работников и обучающихся, Совет Учреждения, Педагогический совет, профессиональный комитет работников Учреждения, Студенческий совет.

Созданы иные органы самоуправления: методический совет, предметноцикловые комиссии. Управляющая система колледжа представлена персональными и коллегиальными органами управления.

КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» реализует образовательные программы профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена.

Главной задачей колледжа является выпуск грамотных специалистов, мотивированных на постоянное повышение своей квалификации, коммуникабельных, готовых к сотрудничеству, способных быстро адаптироваться к изменяющимся условиям, профессионалов своего дела.

Колледж осуществляет сотрудничество с предприятиями и организациями города Бийска и Алтайского края, выступающими в качестве работодателей для студентов и выпускников, а также с органами государственной и муниципальной власти, службой занятости и другими заинтересованными сторонами.

Форма реализации социального партнерства – договоры о практической подготовке обучающихся и договоры сотрудничества и социального партнерства между колледжем и субъектами рынка труда и образовательных услуг.

На данный момент общее количество договоров составляет по практической подготовке - 133 договора, о сотрудничестве - 96 договоров.

ООО «ХЭППИ - Лэнд», ООО «Велес», ООО «Пятачок - Плюс»; по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» с ООО «Зареченский мясокомбинат», ИП Хлебникова, ООО «МК «Мясной стандарт», ООО «Богатство Алтая», по специальности «Документационное обеспечение управления и архивоведение» с ООО «Благо», военным комиссариатом города Бийска, по специальности «Поварское и кондитерское дело» - АО санаторий «Родник Алтая», ООО «ХЭППИ-Лэнд», по специальности «Декоративно прикладное искусство и народные промыслы» - с ООО «Центр туризма», МБОУ ЦБС города Бийска, МБУ «Бийский краеведческий музей имени В.В. Бианки». В 2023 году КГБПОУ «АКПТиБ», в соответствии с договором о практико-ориентированном (дуальном) обучении с ООО «Лента» по специальностям «Коммерция (по отраслям)» и «Поварское и кондитерское дело» колледж продолжил реализацию программ среднего профессионального образования по технологии дуального обучения.

Они определяют базы практик, среди них: торговые предприятия города, туристические фирмы, молочные заводы, перерабатывающие цеха и т.д. Базы производственной практики подобраны в соответствии со спецификой специальности. При этом работодатели еще активнее привлекаются к определению содержания вариативной части образовательных программ, проведению практических занятий, как в профессиональной образовательной организации, так и на базовом предприятии; к участию в контроле и оценке умений, навыков и практического опыта, разработке тематики и сборе данных при подготовке выпускных квалификационных и курсовых работ, а также к содействию в трудоустройстве выпускников.

Ведущая идея жизнедеятельности Колледжа - формирование воспитательной среды как специально организованного пространства, в котором обучающиеся взаимодействуют с социальным пространством, имеют возможность раскрывать собственный потенциал, овладевать важными социальными нормами, способствующими развитию компетенций профессионала и личности.

Уклад жизни Колледжа обеспечивают средообразующие действия:

- принятие основных нормативных правовых документов, регулирующих все направления деятельности;

- локальные акты, регулирующие взаимоотношения всех участников воспитательного процесса;

- локальные акты, регулирующие отношения участников воспитательного пространства;

- традиционные мероприятия, включая государственные праздники, общепринятые праздники, отражающие национально-культурные и этноспецифические особенности региона;

- создание комфортных и безопасных условий для организации воспитательного процесса.

Ценностные приоритеты уклада жизни:

- формирование у студентов личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО;

- идентичность и сопричастность (переживание и сознание субъектом принадлежности к специальности или сообществу, имеющим для него значимый смысл);

- активная включенность в социально-культурные практики, дающие опыт формирования здорового эффективного стиля жизни и деятельности.

Основными идеями, составляющими основу уклада, являются идеи гуманизма, сотрудничества, общей заботы, формирование единого образовательного пространства.

Воспитательная система строится на принципах:

* ориентация на общечеловеческие ценности (человек, добро, красота, отечество, семья, культура, знание, труд, мир) как основу здоровой жизни;
* ориентация на социально-ценностные отношения (способность обнаружить за событиями, действиями, словами, поступками, предметами человеческие отношения);
* субъективности (учет и признание индивидуальности личности);

- принцип природ сообразности;

* баланс традиций и перемен, сущность которого заключается в том, чтобы, изменяя настоящее, добиться его органического слияния с прошлым и ориентироваться на будущее;
* воспитание в коллективе и через коллектив;
* развитие структуры студенческого самоуправления;
* организация работы с одаренными студентами;
* приобщение к здоровому образу жизни;
* организация содержательной внеаудиторной деятельности студентов;
* развитие коллективной творческой и социально-значимой деятельности.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно- нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками.

Воспитывающая среда — это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Основными характеристиками воспитывающей среды являются ее насыщенность и структурированность. Процесс воспитания связан с деятельностью разных видов сообществ: профессиональных, профессионально-социальных. Профессиональное сообщество — это устойчивая система связей и отношений между людьми, единство целей и задач воспитания, реализуемое всеми сотрудниками техникума.

Сами участники сообщества должны разделять те ценности, которые заложены в основу Программы воспитания. Основой эффективности такой общности является рефлексия собственной профессиональной деятельности.

Участники воспитательного процесса:

- являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров, норм общения и поведения;

* мотивируют обучающихся к общению друг с другом, поощряя даже самые незначительные стремления к общению и взаимодействию;
* способствуют становлению дружбы, стараться, чтобы дружба принимала общественную направленность;
* создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;
* содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;
* побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем людей;
* воспитывать у обучающихся такие качества личности, которые помогают влиться в общество сверстников (организованность, общительность, отзывчивость, доброжелательность и др.).

Профессионально-социальное сообщество включает семьи обучающихся, социальных партнеров которых связывают не только общие ценности, цели развития и воспитания, но и уважение друг к другу. Основная задача - объединение усилий по воспитанию.

Профессионально-социальное сообщество является источником и механизмом воспитания студента. Находясь в общности, студент сначала приобщается к тем правилам и нормам, которые вносят взрослые в общность, а затем эти нормы усваиваются и становятся его собственными. В каждой специальности, профессии она будет обладать своей спецификой в зависимости от решаемых воспитательных задач.

Студенческое сообщество – это необходимое условие полноценного развития личности обучающихся. Здесь он непрерывно приобретает способы общественного поведения, умению жить в дружбе и согласии, сообща решать, трудиться, заниматься по интересам, достигать поставленной цели. Чувство приверженности к группе сверстников рождается тогда, когда рядом с ним наставники и свои индивидуальные достижения необходимо соотносить с результатами других.

В Колледже организуются разновозрастные объединения, молодежные формирования, где обеспечена возможность взаимодействия как со старшими, так и с младшими. Включенность в отношения со старшими, помимо приобретения нового, рождает опыт, следования общим для всех правилам, нормам поведения и традициям.

Отношения с наставниками — это пространство для формирования собственного опыта жизни и деятельности. Организация наставничества обладает большим воспитательным потенциалом в том числе и для инклюзивного образования.

Культура поведения участника воспитательного процесса в общностях является значимой составляющей уклада. Общая психологическая атмосфера, эмоциональный настрой, спокойная обстановка, отсутствие спешки, разумная сбалансированность планов — это необходимые условия нормальной жизни и развития обучающихся.

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсах, мероприятиях, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной (научно- исследовательской), инженерно-технической, изобретательской, творческой, физкультурно-спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе: «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>; «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>; «Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/; «Мы. Вместе» (волонтерство) [https://onf.ru](https://onf.ru/); отраслевые конкурсы профессионального мастерства: движение «Профессионалы»; движение «Абилимпикс»; субъектов Российской Федерации, а также отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

Ежемесячно:

- заседание Совета по профилактике правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних;

- книжные выставки в библиотеках корпусов, посвященные юбилейным датам писателей, политических деятелей, знаменитых людей и знаменательным датам.

В течение каждого месяца:

- мероприятия, направленные на формирование принципов здорового образа жизни, позитивного мышления, сплочения подростковых коллективов, коммуникации, предупреждения суицидального поведения, по профилактике употребления алкоголя и наркотических средств;

- классные часы, уроки мужества, посвященные датам воинской славы России, государственным праздникам;

- внеурочные занятия – Разговоры о важном;

- индивидуальная работа с родителями (законными представителями);

- работа с обучающимися «группы риска».

*Местоположение и социокультурное окружение*

Юридический и фактический адрес: Алтайский край, г. Бийск ул. Советская, 219/5.

Бийск — город в Алтайском крае России. Крупный научный и промышленный центр Юго-Западной Сибири, второй по численности населения город Алтайского края. Наукоград. Город краевого значения, административный центр Бийского района, в состав которого не входит. Вместе с рядом населённых пунктов образует городской округ город Бийск. Зарождение Бийска началось с укрепления южных рубежей Русского государства в XVIII веке. По указу военной администрации Петра I, в 1709 году у слияния рек Бии и Катуни, на Телеутской землице, был возведен опорный пункт – Бикатунский острог. Стратегия себя оправдала: войска джунгарского хана в очередной набег были задержаны пушками сторожевого укрепления и не смогли взять Кузнецкую крепость. Рассерженные монголы сожгли острог при отступлении.

Во Вторую мировую войну в Бийск эвакуировали промышленные предприятия. Бийчане обеспечивали армию с тыла под лозунгом: «Фронту надо – дадим».

В 1950-е развивалась оборонная, космическая промышленность, наука. Лекарства, продукты питания, сигареты, спички поставлялись по всему СССР, экспортировались за рубеж.

После распада Советского Союза часть предприятий закрылась. Но со временем регион оправился от экономической турбулентности: была восстановлена деятельность научно-исследовательских учреждений, возобновилось производство тяжелой техники, а продукция из сырья, выращенного в алтайских долинах, начала поставляться в магазины многих регионов страны. В 2005 году Бийск получил статус Наукограда.

Герб уездному городу Бийску был пожалован именным указом императора Александра I 20 марта 1804 года. Его верхняя часть представляет собой герб губернского города Томска: на «щите, имеющем зелёное поле, изображён серебряный конь, бегущий в правую сторону»[19]. Поскольку в то время Бийск был уездным городом, относящимся к Колывано-Воскресенскому горному округу, на гербе появилось изображение шахты. 28 марта 2008 года городская дума утвердила положение о гербе муниципального образования город Бийск, в котором сказано: «Герб города Бийска имеет форму французского щита без короны и ленты. Щит разделён на две равные части по горизонтали. В верхней части расположен томский (губернского города), или наместнический, герб: на зелёном поле изображена белая скачущая в левую сторону лошадь. В нижней части герба на голубом фоне на золотой горе — горная шахта».

Город Бийск занял оба берега реки Бии. Это конечная станция железнодорожного сообщения – дальше путь следует по автомагистралям. Через населённый пункт проходит самая красивая федеральная трасса [России](https://wikiway.com/russia/) – Чуйский тракт, протяжённость которого от [Новосибирска](https://wikiway.com/russia/novosibirsk/) до границы с [Монголией](https://wikiway.com/mongolia/).

Бийск — крупный учебный и культурный центр юга Алтайского края. В городе действуют филиалы ряда высших учебных заведений: Бийский филиал имени В. М. Шукшина Алтайского государственного педагогического университета, Бийский технологический институт (филиал Алтайского государственного технического университета имени И. И. Ползунова), филиал Алтайского государственного университета, филиал Московского открытого социального университета и филиал Московской современной гуманитарной академии. Помимо вузов действуют медицинский, музыкальный, педагогический, политехнический колледжи, а также экономики и права, профессиональный лицей и ряд профессиональных училищ. Общее образование дают Бийский лицей, 4 гимназии, кадетская школа и около 40 общеобразовательных школ. Работают 4 музыкальные школы, 46 дошкольных учреждений.

Функционируют 15 библиотек. Центральная городская библиотека имени В. М. Шукшина основана в 1900 году, её фонды насчитывают около 500 тысяч книг.

Основанный в 1920 году Бийский краеведческий музей имени В. В. Бианки является одним из самых крупных и старых на Алтае музеев. В историческом архиерейском доме Бийского архиерейского подворья — уникальном комплексном памятнике архитектуры и истории РФ, размещается музей истории Алтайской духовной миссии, открытый в начале 2008 года. Самым древним экспонатом музея является старопечатная книга «Октоих», изданная в Москве в 1618 году[60].

Действуют основанный в 1943 году городской драматический театр (построен как Народный дом в 1914—1916 годах архитектором И. Ф. Носовичем), современный четырёхзальный кинотеатр «Планета кино», кинотеатр «Киномир» в ТРК «Воскресенье», имеющий пять залов.

Помимо этого, находятся несколько клубов и дворцов культуры, а также досуговые заведения для молодёжи.

В Бийске много парков, скверов и зелёных насаждений, благодаря чему воздух здесь чистый, несмотря на издержки развитой промышленности. Весь город Бийск, как историческая ценность, находится под покровительством Знамени Мира. В регионе чтят древнее наследие: местные власти даже отказываются тянуть дополнительную железнодорожную ветку, так как она должна будет проходить по священным местам.

В городе насчитывается около 300 памятников истории, археологии и культуры. Достопримечательности разноформатные: музеи, монументы, храмы и соборы, природные объекты. Обыкновенная пешая прогулка по центру Бийска становится своеобразной экскурсией по старинным улочкам XIX века с постройками в псевдорусском стиле.

Для школьников в городских музеях проводятся квесты, специальные программы и мастер-классы; приверженцев науки ждут познавательные лекции по воскресеньям в планетарии. Культурный отдых дополнит вечерний спектакль в драмтеатре, а на закуску – захватывающий обзор местности с террасы Нагорного парка.

***Характеристика контингента обучающихся***

На 01.04.2024 всего обучающихся - 1164. Большую часть контингента составляют обучающиеся женского пола. Обучающихся, из числа жителей города Бийска в среднем 80-85%, Бийского района в среднем 20-25%. Обучающиеся из числа детей-сирот, детей, ставшихся без попечения родителей - 52; обучающиеся, имеющие статус инвалидов (дети инвалиды и инвалиды детства) - 16; обучающиеся с ОВЗ - отсутствуют.

**2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.**

**Модуль «Образовательная деятельность»**

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

* максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
* привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
* использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;
* инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
* реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;

- научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях;

- организация и проведение экскурсий (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы;

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности;

- 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;

- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности;

- организация практических занятий по работе с современными оборудованием и технологиями в области сервиса и туризма, в том числе с применением программных продуктов.

**Модуль «Кураторство»**

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;

- работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;

- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе;

- реализацию мероприятий профилактической направленности (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

- 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;

**Модуль «Наставничество»**

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как:

- программа наставничества: определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также наставники и наставляемые;

- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;

- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;

- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;

- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров);

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по специальности;

- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности;

**Модуль «Основные воспитательные мероприятия»**

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- проведение общих для всего колледжа праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятиий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;

- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующих приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;

- разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров колледжа, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности;

- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т.д.);

- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;

- встречи с известными представителями специальности.

**Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; выдающихся деятелей производственной сферы, имеющих отношение к Колледжу, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профилю Колледжа;

- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных аудио и видео) природы России, региона, местности, предметов традиционной культуры и быта, духовной культуры народов России, объектов природного и культурного наследия;

- организацию и поддержание в колледже звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;

- размещение, поддержание, обновление на территории выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения в колледже;

- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

- создание и поддержание в вестибюле или библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена;

- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики колледжа (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности;

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

**Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает (выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные):

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией колледжа в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;

- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- привлечение родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности;

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий;

**Модуль «Самоуправление»**

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в Колледже, предусматривает:

- организацию и деятельность в колледже органов самоуправления обучающихся (студенческий совет и др.), избранных обучающимися;

- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления Колледжем, защита законных интересов, прав обучающихся;

- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания в Колледже, в анализе ее воспитательной деятельности.

**Модуль «Профилактика и безопасность»**

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в Колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;

- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в колледже, и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже, профилактики правонарушений, девиаций;

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в колледже и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности;

- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью;

- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности.

**Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства колледжа, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни колледжа, муниципального образования, региона, страны;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно с обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение;

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность.

**Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в Колледже предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;

- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;

- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности;

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню туризма,

- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности;

- проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам производственных практик;

- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности;

**Модуль «Студенческие медиа»**

Реализация воспитательного потенциала студенческих медиа предусматривает:

- организацию единого информационного пространства Колледжа;

- формирование навыков и базовых грамотностей: управление и концентрация внимания, логичность и креативность мышления, осознанность, ориентация на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей;

- информационно-техническую поддержку воспитательных и образовательных мероприятий Колледжа (осуществление новостного сопровождения, видеосъемки и мультимедийное сопровождение);

- предоставление каждому обучающемуся возможности для самореализации и творческого самовыражения.

**Модуль «Студенческие объединения»**

Студенческое объединение – это объединение студентов на добровольных началах, которое создается с целью совместного решения различных вопросов по улучшению качества студенческой жизни и деятельности. Реализация воспитательного потенциала работы студенческих объединений предусматривает:

- интегрирование студенческих объединений обучающихся для решения социальных задач, реализации общественно-значимых молодежных проектов и инициатив, повышения вовлеченности обучающихся в деятельность органов студенческого самоуправления;

- развитие навыков инициативности, чувства ответственности за условия своей жизни и труда, приверженности основным гражданским и социальным ценностям (солидарности, свободы выбора, партнерства, равенства, гласности и открытости).

Реализация модуля предусматривает участие обучающихся в следующих студенческих объединениях:

- Студенческий театр «ЛИЦА»;

- Военно – патриотический клуб «Легион»;

- Первичное отделение РДДМ «Движение первых»;

- Медиацентр;

- Волонтерская команда «Доброволец»;

- Студенческий актив «Эстакар»;

- КВН.

**Модуль «Волонтерская (добровольческая) деятельность»**

Реализация воспитательного потенциала волонтерской (добровольческой) деятельности предусматривает:

- участие обучающихся в добровольных объединениях, в разнообразных мероприятиях и проектах, связанных с взаимопомощью и самопомощью, гражданская поддержка уязвимых групп населения на бескорыстной основе

- оказание индивидуальной и групповой адресной социальной помощи, способствующей развитию эмоционального интеллекта, гражданских инициатив, расширению социальных связей по следующим направлениям, в том числе вне Колледжа:

- социальное добровольчество (добровольная помощь особым категориям граждан: нуждающимся, оказавшимся в трудной жизненной ситуации, детям, оставшимся без попечения родителей, лицам с ОВЗ, мигрантам, беженцам, и др.);

- событийное добровольчество (эвент-волонтерство) (участие в организации и проведении крупных событий и профессиональных мероприятий: конференций, конгрессов, фестивалей, форумов, культурно-массовых мероприятий, спортивных мероприятий и др.);

- просветительское волонтерство (участие в организации и проведении мероприятий профилактического характера, способствующих продвижению здорового образа жизни и изменению отношения к людям с общественно-значимыми заболеваниями: СПИД, наркомания, аутизм и др.);

- общественное добровольчество (участие, организация и проведение экологических мероприятий, природоохранных событий и акций, связанных с безопасностью людей (помощь в ликвидации последствий стихийных бедствий, оказание доврачебной помощи, сбор гуманитарной помощи и т.д.);

- зооволонтерство (участие, организация и проведение мероприятий по оказанию помощи безнадзорным или приютским животным).

**РАЗДЕЛ З. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ**

* 1. **Кадровое обеспечение**

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование должности** | **Кол-во единиц** | **Функционал, связанный с воспитательной работой** |
| 1 | Директор | 1 | Осуществление общего руководства воспитательной работой |
| 2 | Заместитель директор по учебно-воспитательной работе | 1 | Осуществление планирования, организации, контроля и координации воспитательной работы |
| 3 | Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими обществен-ными объединениями | 1 | Организация воспитательного процесса в колледже |
| 4 | Куратор (классный руководитель) | 44 | Организация и проведение мероприятий в учебной группе по всем модулям программы воспитания, вовлечение в воспитательные мероприятия образовательной организации. Осуществление взаимодействие с родителями.  Индивидуальное сопровождение обучающихся |
| 5 | Социальный педагог | 1 | Организация социально-педагогической поддержки обучающихся, профилактическая работа с обучающимися группы социального риска |
| 6 | Педагог-психолог | 2 | Содействие укреплению взаимопонимания и взаимодействия между субъектами учебно -воспитательного процесса.  Проведение психологических исследований  Проведение консультативно-просветительской работы среди студентов, педагогических работников,  родителей |

* 1. **Нормативно-методическое обеспечение**

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом.

*Акты федерального уровня:*

- Конституция Российской Федерации;

- Конвенции ООН о правах ребенка;

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с последними изменениями);

- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р.

*Локальные акты:*

- Положение «Об установлении требований к внешнему виду обучающихся»;

- Положение «Об обеспечении условий доступности для инвалидов и иных маломобильных граждан объектов и предоставляемых услуг, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Положение «О порядке пользования обучающимися лечебно-оздоровительной инфраструктурой, объектами культуры и спорта КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

- Положение «О совете профилактики в КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

- Положение «О порядке посещения обучающимися КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» мероприятий, не предусмотренных учебным планом»;

- Положение «Об участии обучающихся в конкурсах, выставках, олимпиадах, смотрах, физкультурных и спортивных мероприятиях»;

- Положение «О Студенческом совете КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»;

- Приказы о проведении родительских собраний;

- Планы работы на 2024-2025 учебный год;

- Планы совместной деятельности с социальными партнерами;

- Рабочая программа воспитания с приложением календарного плана воспитательной работы.

**3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями**

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением — создаются особые условия:

- обеспечен доступ в здание образовательной организации для маломобильных групп населения, имеется тревожная кнопка;

-созданы санитарно-бытовых условия с учетом потребностей детей с ОВЗ, имеется санузел;

- в здании учреждения имеется медицинский кабинет, который оснащён медицинским оборудованием и инструментом;

- имеются специальные технических средства обучения коллективного и индивидуального пользования;

- обеспечение психолого-педагогической поддержки обучающихся;

- используется личностно-ориентированный подход всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями;

- имеются адаптивные образовательные программы;

- для детей с ограниченными возможностями здоровья доступно обучение совместно с другими обучающимися.

В КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» на 01.04.2024 г. обучается 16 человек, имеющих статус ребенок-инвалид и инвалид с детства. Инклюзивное образование не предусмотрено, лиц с ОВЗ нет.

**3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

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

- публичности, открытости и поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);

- соответствия артефактов и процедур награждения укладу образовательной организации;

- прозрачности правил поощрения (наличие положения о награждениях, неукоснительное следование порядку, зафиксированному в этом документе, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур);

- регулирование частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);

- сочетание индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград дает возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);

- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, их представителей (с учетом наличия студенческого самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей;

- дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

- выдвижение на доску почета (по итогам учебного года);

- избрание членом Совета обучающихся (расширением студенческой группы);

- объявление благодарности обучающимся и их родителям (законным представителям);

- предоставление права поднять флаг РФ на торжественных мероприятиях;

- предоставление права предоставлять Колледж на конференциях, собраниях и иных молодежных форумах взаимодействия;

- вручение грамот, дипломов, сувенирной продукции;

- повышенные и именные стипендии;

- организация дополнительных мероприятий (билеты на концерт, в театр), автобусные экскурсии, развлекательные мероприятия.

С первого курса обучающиеся ведут электронные портфолио (согласно принятому Положению), представляя свои успехи в конце каждого учебного года. Материалы портфолио включают личностные профессиональные, творческие, спортивные достижения, рецензии отзывы и т.д.

**3.5 Анализ воспитательного процесса**

Анализ воспитательного процесса осуществляется в соответствии с целевыми ориентирами результатов воспитания и проводится с целью выявления основных проблем воспитания и последующего их решения.

Основные направления анализа воспитательного процесса.

1. Динамика личностного развития, результаты воспитания и социализации обучающихся каждой группы.

Анализ проводится классными руководителями вместе с заместителем директора по воспитательной работе (советником директора по воспитанию, педагогом-психологом,

социальным педагогом,) с последующим обсуждением результатов на методическом объединении классных руководителей или педагогическом совете.

Основным способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития, обучающихся является педагогическое наблюдение. Внимание педагогов сосредоточивается на следующих вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год, какие проблемы решить не удалось и почему, какие новые проблемы и трудности появились, над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

2. Состояние организуемой в колледже совместной деятельности обучающихся и педагогического коллектива.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и взрослых.

Анализ проводится заместителем директора по учебно-воспитательной работе (Советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом), классными руководителями, Советом обучающихся. Способами получения информации о состоянии организуемой совместной деятельности обучающихся и педагогических работников могут быть анкетирования и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета 25 обучающихся. Полученные результаты обсуждаются на заседании методических объединений классных руководителей или педагогическом совете. К обсуждению предлагаются вопросы, связанные с:

- качеством проводимых общеколледжных мероприятий;

- качеством реализации приоритетных направлений воспитания в профессиональном образовании;

- качеством совместной деятельности кураторов и их групп;

- организуемой внеурочной деятельности обучающихся;

- качеством реализации личностно развивающего потенциала учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- деятельностью Совета обучающихся колледжа;

- деятельностью спортивного студенческого клуба;

- наличием достижений в городских, районных и всероссийских конкурсах, проектах;

- наличием достижений в конкурсах профессионального мастерства, региональном, отборочном чемпионатах «Профессионалы»;

- количеством победителей и призеров олимпиад, конкурсов различных уровней;

- количеством участия в мероприятиях различного уровня;

- деятельностью по профилактике правонарушений (количество обучающихся, совершивших правонарушения, преступления, обучающиеся, состоящие на учете в ПДН и КДН).

- взаимодействие с родителями обучающихся и др.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по учебно - воспитательной работе в конце учебного года и рассматриваются на заседании педагогического совета колледжа.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  **«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»** | | | |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
| **ПЕРСПЕКТИВНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ** | | | |
|  | |  |  |
|  | | | |
| **СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»** | | | |
|  | | | |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | | |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | | |
|  |  | | |
| Бийск  2024 | | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Календарный план воспитательной работы по специальности**  **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** | | | |
| **Наименование мероприятия** | **Курс , группа** | **Сроки** | **Ответственные** |
| **Образовательная деятельность** | | | |
| Проведение тематических классных часов в рамках «Разговоры о важном» | 1-4 курс | В течение года | Кураторы групп |
| Вводный инструктаж с первокурсниками. Основные положения законодательства об охране труда. Требования электробезопасности, пожарная безопасность. Оказание первой помощи пострадавшим. Проведение инструктажа по профилактике несчастных случаев и предотвращения травматизма во время пребывания студентов в вузе | 1 курс | Сентябрь | Кураторы групп |
| Международный День повара | 1-4 курс | Октябрь | Кураторы групп, преподаватели специальности |
| «Я-профессионал» - конкурс профессионального мастерства среди обучающихся 1 курса | 1 курс | Октябрь | Кураторы групп, преподаватели специальности |
| Отборочный (внутриколледжный) этап чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело». | 2-3 курс | Октябрь | Кураторы групп, преподаватели специальности |
| Территориальный этап чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело». | 2-3 курс | Ноябрь | Кураторы групп,  преподаватели специальности |
| Участие в открытом региональном чемпионате Алтайского края «Молодые профессионалы» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» | 2-3 курс | Декабрь | Кураторы групп,  преподаватели специальности |
| Встречи, выставки, мастер-классы с выпускниками колледжа, с работодателями | 1-3 курс | В течение года | Кураторы групп, преподаватели специальности |
| Реализация проекта «Билет в будущее» в целях организации социальной адаптации студентов на рынке труда | 1-3 курс | В течение года | Преподаватели специальности |
| Акция «Новогодний пряник» для воспитанников Бийского центра помощи детям, оставшимся без попечительства родителей | 1-2 курс | Декабрь | Преподаватели специальности |
| «Бисквит- не только торт» | 3-4 курс | Январь | Преподаватели специальности |
| Участие в научно-практической конференции | 1-4 курсы | Ноябрь - Декабрь | Кураторы группы |
| Конкурс профессионального мастерства «Гармония вкуса» | 1-3 курсы | Февраль | Преподаватели специальности |
| Мероприятие «Масленица глазами повара» | 1-4 курсы | Февраль | Преподаватели специальности |
| Интеллектуальный конкурс «Кулинарный калейдоскоп» | 1-3 курсы | Февраль | Кураторы групп,  преподаватели специальности |
| Викторина «Своя игра» по теме «Влюбленные в свое дело» | 1 курсы | Февраль | Преподаватели специальности |
| Подготовка к демонстрационному экзамену | 3 курс | Апрель | Преподаватели специальности  Куратор группы |
| Участие в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» | 3-4 курсы | Март - апрель | Зам. директора по УПР, председатель ПЦК, преподаватели профессиональных дисциплин и ПМ |
| Круглый стол выпускников с администрацией колледжа и работодателями города | 4 курс, | Май | Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК |
| Защита курсовых проектов | 3-4 курс | Июнь | Зам. директора по УПР, председатели ПЦК |
| Защита отчетов по преддипломной практике | 4 курс | Июнь | Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК, заведующий практикой |
| Защита дипломных работ | 4 курс | Июнь | Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК, руководители дипломных работ |
| Демонстрационный экзамен | 4 курс | Июнь | Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК, руководители дипломных работ |
| **Кураторство** | | | |
| Тематические классные часы «Наш колледж: традиции и нормы». | 1 курс | Сентябрь | Кураторы групп |
| Торжественная церемония поднятия Государственного флага Российской Федерации в рамках курса внеурочной деятельности  «Разговор о важном» | 1-4 курсы | Каждый понедельник | Кураторы групп |
| Изучение классного коллектива. Анкетирование студентов «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др. | 1 курс | Сентябрь Октябрь | Кураторы групп |
| Собрания в учебных группах «Я – студент СПО».  Выбор актива, старост | 1- 4 курсы | Сентябрь | Кураторы групп |
| Проведение классных часов, участие в Днях единых действий | 1-4 курсы | В течение года | Кураторы групп |
| Проведение инструктажей с обучающимися по ТБ, ПДД | 1-4 курсы | Сентябрь | Кураторы групп |
| Консультации с преподавателями- предметниками (соблюдение единых требований в воспитании, предупреждение и разрешение конфликтов) | 1-4 курсы | В течение года | Кураторы групп |
| Работа с родителями, проведение родительских собраний | 1-4 курсы | В течение года | Кураторы групп |
| Мониторинг социальных сетей | 1- 4 курсы | в течение года | Кураторы групп |
| Экскурсии, выездные мероприятия | 1- 4 курсы | в течение года | Кураторы групп |
| Беседа «День матери» фотогалерея на тему "Моя любимая мама" | 1-4 курсы | Ноябрь | Кураторы групп |
| Беседа «Военная служба – долг и обязанность гражданина России» | 1-4 курсы | Ноябрь | Кураторы групп |
| День Героев Отечества виртуальная выставка, галерея портретов: «Мои родственники в дни Великой Отечественной войны»;  Онлайн-экскурсия по Городам-героям <https://clck.ru/RADAD> | 1-4 курсы | Декабрь | Кураторы, преподаватели истории |
| Международный день борьбы с коррупцией | 1-4 курсы | Декабрь | Кураторы групп |
| Формирование портфолио профессиональных и личных достижений обучающихся | 1-4 курсы | в течение года | Кураторы групп |
| «Татьянин день» (праздник студентов) | 1-4 курсы | Январь | Кураторы групп |
| День снятия блокады Ленинграда | 1-4 курсы | Январь | Кураторы групп |
| День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) | 1-4 курсы | Январь | Библиотекарь, кураторы групп |
| День русской науки | 1-4 курсы | Февраль | Преподаватели профессиональных дисциплин, кураторы, председатель ПЦК |
| Мероприятие «День белых журавлей». День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества | 1-4 курсы | Февраль | Преподаватель ОБЖ, кураторы |
| Участие в студенческих исторических чтениях | 1-4 курсы | Февраль | Куратор группы |
| Классный час «Историю делают женщины» | 1-4 курсы | Март | Кураторы групп |
| День славянской письменности и культуры | 1-4 курсы | Май | Библиотекари |
| «Мы помним! Мы гордимся!» выставка-память | 1-4 курсы | Май | Библиотекари, кураторы |
| **Наставничество** | | | |
| Формирование базы наставников, наставляемых | 1-4 курсы | по запросу | Куратор программы наставничества |
| Формирование наставнических пар | 1-4 курсы | в течение года | Куратор программы наставничества |
| Тренинг «Мы команда» | 1-2 курсы | сентябрь | Педагог-психолог |
| Мониторинг, оценка результатов | 1-4 курсы | в течение года | Куратор программы наставничества |
| Формирование базы наставников, наставляемых | 1-4 курсы | по запросу | Куратор программы наставничества |
| **Основные воспитательные мероприятия** | | | |
| День знаний. Праздничная линейка, тематические уроки | 1-4 курсы | 01 сентября | Зам. директора по УВР  Кураторы групп |
| День здоровья | 1 курс | Сентябрь | Зам. директора по УПР, кураторы, руководитель физвоспитания |
| Творческий фестиваль первокурсников «Позитиff» | 1 курс | Сентябрь – октябрь | Зам. директора по УВР,  кураторы |
| День пожилых людей  Проведение операции «Забота»: поздравление ветеранов труда; волонтерская деятельность | 1-4 курсы | Октябрь | Зам. директора по УВР, руководители творческих коллективов, кураторы |
| День Учителя  Праздничный концерт, выставка стенгазет | 1-4 курсы | Октябрь | Зам. директора по УВР, руководители творческих коллективов, кураторы |
| День профобразования | 1-4 курсы | Октябрь | Зам. директора по УВР, кураторы, актив групп |
| Посвящение в студенты | 1-4 курсы | Октябрь | Зам. директора по УВР, кураторы, педагог-организатор, |
| Международный день поваров | 1-4 курсы | Октябрь | Председатель ПЦК, кураторы |
| Первенство колледжа по видам спорта (мини-футбол) | 1-4 курсы | Октябрь | Руководитель физвоспитания |
| Первенство города по кроссу среди ПОУ | 1-4 курсы | Сентябрь – Октябрь | Руководитель физвоспитания |
| Первенство края по кроссу среди ПОУ | 1-4 курсы | Сентябрь – Октябрь | Руководитель физвоспитания |
| Первенство города по мини-футболу среди ПОУ | 1-4 курсы | Сентябрь – Октябрь | Руководитель физвоспитания |
| День народного единства (тематические классные часы) | 1-4 курсы | Ноябрь | Зам. директора по УВР, кураторы |
| Декада «ЗОЖ» | 1-4 курсы | Ноябрь | Зам. директора по УВР, руководитель физвоспитания, педагог-организатор, кураторы |
| «Твоя активная позиция» Проведение встречи обучающихся, студенческого актива с администрацией колледжа по актуальным вопросам организации образовательного процесса в колледже | 1-4 курсы | Ноябрь | Зам. директора по УПР,  зам. директора по УВР, кураторы |
| Встреча с сотрудниками ПДН.  Доведение законов об административной и уголовной ответственности | 1-4 курсы | Ноябрь | Зам. директора по УВР, социальный педагог, кураторы учебных групп |
| День Конституции Российской Федерации: открытые уроки по дисциплине "Обществознание"  Беседа «Конституция – основной закон нашей жизни» | 1 курс | Декабрь | Зам. директора по УВР, социальный педагог, кураторы учебных групп, преподаватели истории и обществознания |
| Новый год | 1-4 курсы | Декабрь | Кураторы, обучающиеся |
| Правовые часы "Я - гражданин России" с участием работников правоохранительных органов, правозащитников и др.:  - Правонарушения и виды административной ответственности, уголовная ответственность за некоторые преступления;  - Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации | 1-4 курсы | Январь | Зам. директора по УПР, кураторы, преподаватели правовых дисциплин |
| Участие в проектах: "Россия – мои горизонты"; "Большая перемена"; | 1-4 курсы | Январь | Зам. директора по УПР,  зам. директора по УВР, кураторы, председатель ПЦК, преподаватели информатики |
| Международный день барменов | 1-4 курсы | Февраль | Председатель ПЦК, кураторы |
| День защитников Отечества  Военно-спортивная игра «А, ну-ка парни!», посвященное Дню Защитника Отечества | 1-4 курсы | Февраль | Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР , кураторы, преподаватели физической культуры, ОБЖ |
| Месячник военно-патриотического воспитания: конкурс стенгазет, военно-спортивный праздник «День призывника», конкурс патриотической песни | 1-4 курсы | Февраль | Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР , кураторы, преподаватели физической культуры, ОБЖ |
| Международный женский день | 1-4 курсы | Март | Зам. директора по УВР, социальный педагог, кураторы |
| День воссоединения Крыма с Россией.Лекция-беседа, классный час, фотогалерея, выпуск стенгазет. | 1-4 курсы | Март | Зам. директора по УВР, кураторы |
| Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения: «Вместе Ярче!» | 1-4 курсы | Март | Зам. директора по УВР, кураторы, педагог – организатор, кураторы |
| День космонавтики  Онлайн-выставка в честь 60-летия полета в космос Юрия Гагарина в Московском планетарии | 1-4 курсы | Апрель | Зам. директора по УВР, преподаватель астрономии, кураторы |
| Праздник весны и труда | 1-4 курсы | Май | Зам. директора по УВР, кураторы групп, студенческий совет |
| День кондитера | 1-4 курсы | Май | Председатель ПЦК, кураторы |
| Уроки мужества: «Они знают цену жизни». Встречи с ветеранами тыла, ветеранами Великой Отечественной войны, Афганистана, войны в Чеченской республике | 1-4 курсы | Май | Зам. директора по УВР, педагог-организатор, кураторы |
| Организация и проведение мероприятий, посвященных Дню Победы | 1-4 курсы | Май | Зам. директора по УВР, кураторы групп, студенческий совет |
| Митинг, посвященный Дню Победы  возложение цветов; участие в акции "Бессмертный полк" и др. | 1-4 курсы | Май | Зам. директора по УВР, кураторы групп, студенческий совет |
| Легкоатлетическая эстафета среди учебных заведений, посвященной годовщине Победы в ВОВ | 1-4 курсы | Май | Зам. директора по УВР, кураторы, преподаватели физической культуры |
| Международный день защиты детей: фотогалерея, оформление студенческих газет, репортажей, ведение странички в социальных сетях | 1-4 курсы | Июнь | Заместитель директора по УВР, кураторы групп, студенческий совет, педагог-организатор |
| День России | 1-4 курсы | Июнь | Заместитель директора по УВР, кураторы групп, студенческий совет |
| День памяти и скорби | 1-4 курсы | Июнь | Заместитель директора по УВР, кураторы |
| День молодежи | 1-4 курсы | Июнь | Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы |
| Торжественное вручение дипломов выпускникам колледжа | Выпускники | Июнь | Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК |
| **Организация предметно-пространственной среды** | | | |
| Проведение экскурсий-прогулок | 1-4 курсы | Март | Преподаватели по специальности |
| Оформление стендов | 1-4 курсы | в течение года | Зам. директора по УВР, кураторы групп, актив группы |
| Выпуск стенгазет по специальности | 1-4 курсы | в течение года | Зам. директора по по УВР, кураторы групп, актив группы |
| **Взаимодействие с родителями (законными представителями)** | | | |
| Проведение родительских собраний | Родители  1-3 курса | В течение года | Администрация колледжа.  Кураторы групп |
| Информационные семинары с родителями в области развития и воспитания детей | Родители  1-3 курса | Ноябрь | Зам. директора по УВР Социальный педагог  Педагог-психолог |
| Тематические родительские собрания, направленные на формирование правовой культуры родителей, предупреждения безнадзорности и право-  нарушений среди несовершеннолетних. | Родители  1-4 курса | Декабрь | Зам. директора по УВР Социальный педагог  Педагог-психолог |
| Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями | Родители  1-4 курса | В течение года | Зам. директора по УВР Социальный педагог |
| Индивидуальные беседы и консультации | Родители  1-4 курса | В течение года | Социальный педагог  Педагог-психолог |
| **Самоуправление** | | | |
| Собрание Совета обучающихся | Студсовет | в течение года | Зам. директора по УВР |
| Выборы новых старост. Формирование Совета обучающихся. | Студсовет | сентябрь | Зам. директора по УВР, кураторы групп, студенческий совет |
| День самоуправления | Студсовет | ноябрь | Зам. директора по УВР, кураторы групп, студенческий совет |
| Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в колледже | Студсовет | в течение года | Зам. директора по УВР, кураторы групп, студенческий совет |
| Выпуск поздравительных стенгазет | Студсовет | в течение года | Зам. директора по УВР, кураторы групп, студенческий совет |
| Проведение встречи директора колледжа с активом студенческого совета и лучшими студентами | Студсовет | январь | Зам. директора по УВР, кураторы групп, студенческий совет |
| Выездные образовательные программы, участие в конкурсах | Студсовет | в течение года | Зам. директора по УВР, кураторы групп, студенческий совет |
| Участие в конференциях, семинарах, деловых играх, акциях. | Студсовет | в течение года | Зам. директора по УВР кураторы групп, студенческий совет, |
| День российского студенчества. Праздничная программа, интеллектуальная игра | Студсовет | 25 января | Зам. директора по УВР, кураторы групп, студенческий совет |
| Итоги работы студенческого совета и планирование на новый учебный год | Студсовет | июнь | Зам. директора по УВР кураторы групп, студенческий совет |
| **Профилактика и безопасность** | | | |
| Реализация Комплексного плана по профилактике негативных явлений (по отдельному плану) | 1-4 курсы | в течение года | Зам. директора по УВР Социальный педагог  Педагог-психолог. Кураторы групп |
| Организация работы Совета по профилактике правонарушений колледжа | 1-4 курсы | в течение года | Члены Совета |
| Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик» | 1-4 курсы | май- октябрь | Зам. директора по УВР  Кураторы групп |
| **Социальное партнёрство и участие работодателей** | | | |
| Участие работодателей в разработке рабочей учебно-программной документации | работодатели | в течение года | Заведующий практикой  Зам.директора по УПР |
| Участие работодателей в государственной итоговой аттестации выпускников | работодатели | в течение года | Заведующий практикой  Зам.директора по УПР |
| Развитие сотрудничества с Центром занятости | работодатели | в течение года | Заведующий практикой  Зам.директора по УПР |
| Организация практики | работодатели | в течение года | Заведующий практикой |
| Проведение совместных мероприятий | работодатели | в течение года | Заведующий практикой  Зам.директора по УПР |
| **Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство** | | | |
| «Профессиональный старт» - знакомство с профессией и наставником (экскурсия) | 1 курс | в течение года | Зам.дир. по ПО, кураторы групп |
| Социально-психологический тренинг на тему «Коммуникативные навыки в профессии» | 3-4 курс | ноябрь | Педагог-психолог |
| Участие в ярмарках учебных заведений | 3-4 курсы | в течение года | Заведующий практикой  Зам.директора по УПР, кураторы |
| Проведение конкурсов профессионального мастерства | 2-3 курсы | ноябрь март | Заведующий практикой  мастера п/о, кураторы |
| Круглый стол с привлечением специалистов | 3-4 курсы | апрель | Заведующий практикой, кураторы |
| Экскурсии на предприятия, встречи с работодателями | 3-4 курсы | в течение года | Заведующий практикой |
| ***Дополнительный модуль «Студенческие медиа»*** | | | |
| Освещение мероприятий на официальной странице техникума в социальной сети «ВКонтакте» информационно телекоммуникационной сети «Интернет» | Медиа клуб | В течение года | Советник директора по воспитательной работе |
| Гид по подготовке текста и поиск информации для публикаций и видеороликов | Медиа клуб | Сентябрь | Советник директора по воспитательной работе |
| Выпуск стенгазеты, посвященный Дню народного единства | Медиа клуб | Ноябрь | Зам. директора по УВР, кураторы |
| Конкурс буклетов «Великие космонавты России» | Медиа клуб | Апрель | Зам. директора по УВР, кураторы |
| ***Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»*** | | | |
| Международный день добровольца в России. Беседы по группам о добровольцах-волонтерах, мероприятия помощи в рамках волонтерского движения | 1-4 курс | Декабрь | Зам. директора по УВР, кураторы |
| Весенняя неделя добра: акция «Спешу делать добро», «Уроки доброты» | 1-4 курс | Март | Зам. директора по УВР, кураторы |
| Неделя добрых дел. Адресная помощь | 1-4 курс | Апрель | Зам. директора по УВР, кураторы |
| ***Дополнительный модуль «Студенческие Спортивные клубы»*** | | | |
| Заседание совета ССК:  Организация работы со студентами колледжа с целью привлечения в спортивные секции; Составление плана работы на учебный год. | участники ССК  1-4 курс | Сентябрь | Руководитель ССК, преподаватели физической культуры. |
| Организация работы спортивных секций (по расписанию). | участники ССК  1-4 курс | в течение года | Руководитель ССК, преподаватели физической культуры. |
| Заседание совета ССК:  - корректировка документации работы спортивного клуба;  - уточнение обязанностей членов СКК.  - подведение итогов за полугодие. | участники ССК  1-4 курс | Декабрь | Руководитель ССК, преподаватели физической культуры. |
| Организация спортивного мероприятия, посвященного дню студента | участники ССК  1-4 курс | Январь | Руководитель ССК, преподаватели физической культуры. |
| Организация спортивного мероприятия, посвященного Дню защитника Отечества | участники ССК  1-4 курс | Февраль | Руководитель ССК, преподаватели физической культуры. |
| Организация спортивного мероприятия, посвященного 80 годовщине Победы в Великой Отечественной войне | участники ССК  1-4 курс | Май | Руководитель ССК, преподаватели физической культуры. |
| Заседание совета клуба. Подведение итогов работы ССК, отчет о проведенной работе) | участники ССК  1-4 курс | Май | Руководитель ССК, преподаватели физической культуры. |
| Составление плана на следующий учебный год | участники ССК  1-4 курс | Июнь | Руководитель ССК. |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**Перечень материально-технического обеспечения,**

**необходимый для реализации образовательной программы**

Перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

|  |  |
| --- | --- |
| ООб.01 Русский язык  ООп.02 Литература | Кабинет № 27 Русский язык. Литература. Основы проектной деятельности  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся – 26  Компьютер с выходом в Интернет  Проектор мультимедийный BenQ  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал |
| ООб.03 История  ООб.04 Обществознание | Кабинет № 204 «Гуманитарные и социально-экономические дисциплины.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся – 26  Доска учебная  Компьютер  Мультимедиапроектор BenQ  Колонки активные  Сетевой фильтр  Экран настенный  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия (настенные карты)  дидактический материал |
| ООб.05 География | Кабинет № 25 География,  Компьютеры с выходом в Интернет-3 шт.  Телевизор LCD SAMSUNG  Многофункциональное устройство  Принтер -2  Акустическая система  Карта Алтайского края Карта Республики Алтай Карта мира. |
| ООп.06 Иностранный язык | Кабинет 310 «Иностранные языки»  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 12  Компьютер – 1 шт.;  Принтер лазерный - 1 шт.;  Телевизор LDG THOMSON 46M71NH20 – 1 шт.;  Акустическая система – 1 шт.;  Наушники – 1 шт.;  Наушники с микрофоном – 1 шт.;  Панно "Города Германии" – 1 шт.;  Панно "Города " – 1 шт.  Экранно-звуковые пособия  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал  Кабинет 311 «Иностранные языки»  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 12   * 1. Телевизор – 1 шт.;   2. компьютер – 1 шт.;   3. стерео колонки – 2 шт.;   4. принтер – 1 шт.;   5. наушники – 2 шт.;   аудиоматериалы DVD – 21 шт.  Экранно-звуковые пособия  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал |
| ООб.07 Математика | Кабинет №307 Математика  Компьютер  мультимедиа проектор  экран для проектора  доска маркерная  набор геометрических тел (демонстрационный) – 1 шт.;  набор геометрических прозрачных тел - 1 шт.;  таблицы настенные – 1 шт.;  набор чертежных инструментов для работы у доски  Презентации по темам занятий  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал |
| ООп. 08 Информатика | Кабинет № 206 «Информатика. Информационные технологии в профессиональной деятельности.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 14  Графический планшет – 6 шт.;  Компьютер сборка - 11 шт.;  Принтер лазерный – 1 шт.;  Мультимедийный проектор- 1 шт.;  Блок бесперебойного питания - 1 шт.;  Коммутатор - 1 шт.;  Коммутатор 24 портовый - 1 шт.;  Блок питания- 1 шт.;  Точка беспроводного доступа-1шт;  Наушники – 10 шт.  Программное обеспечение (Microsoft Office, Adobe Reader), Internet браузеры  Презентации по темам занятий  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал  Кабинет № 210 «Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 14  Персональный компьютер – 1 шт.;  Мультимедийный проектор – 1 шт.;  Интерактивная доска – 1 шт.;  Оргтехника – 1 шт.  Принтер лазерный  Графический планшет -10 шт.  Компьютер -12 шт.  Доска интерактивная  Коммутатор с 16 портами  Компьютер преподавателя  Кондиционер  Колонки активные  Наушники с микрофоном - 10шт  Интернет-камера  Программное обеспечение (Microsoft Office, Adobe Reader), Internet браузеры  Презентации по темам занятий  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал |
| ООб.09 Физическая культура | **Спортзал**  Компьютер – 1 шт.;  Щит баскетбольный – 2 шт.;  Ворота для мини-футбола – 2 шт.;  Стол теннисный – 6 шт.;  Скамейка гимнастическая – 9 шт.;  Мяч футбольный – 7 шт.;  Мяч волейбольный – 14 шт.;  Мяч баскетбольный – 8 шт.;  Скакалка – 10 шт.;  Ракетка для бадминтона – 10 шт.;  Обруч – 6 шт.;  Комплект лыж - 20 шт.;  Приспособление для жима лежа – 1 шт.;  Скамья универсальная – 1 шт.;  Тренажер – 1 шт.;  Тренажер бабочка № 1 – 1шт.;  Тренажер брусья – 1 шт.;  Тренажер верблюд № 21 – 1 шт.;  Тренажер внешнее бедро № 2 – 1 шт.;  Тренажер внутреннее бедро № 3 – 1 шт.;  Тренажер гиперэкстензия № 4 – 1 шт.;  Тренажер голень № 5 – 1 шт.;  Тренажер доска 11 – 1 шт. ;  Тренажер жим ногами лежа№ 6 – 1 шт.;  Тренажер консольные брусья№ 16 – 1 шт.;  Тренажер приседание в стане № 7 – 1 шт.;  Тренажер рагб № 8 – 1 шт.;  Тренажер скамейка для пресса – 1 шт.;  Тренажер станок жима – 1 шт.;  Тренажер стойка № 9 , 10 – 1 шт.;  Тренажер стойка для пресса № 17 – 1 шт.;  Тренажер стойка присест № 18 – 1 шт.;  Тренажер тяга вертикальная № 15 – 1 шт.;  Тренажер тяга горизонтальная № 13 – 1 шт.;  Турник – 1 шт.;  Блин спорт – 66 шт.;  Ворота футбольные – 1 шт.;  Гантели -8шт.;  Гриф гантельный – 1 шт.;  Гриф гнутый – 1 шт.;  Мешок спальный - 20шт.;  Подставка под гантели – 1 шт.;  приспособление д/жима под углом – 1 шт.;  Секундомер - 4 шт.;  Сетка для бадминтона - 4 шт.;  Сетка для настольного тенниса- 8 шт.;  Тренажерный зал  Тренажор Беговая дорожка  Велотренажер -3 шт.  Велотренажер магнитный  Компьютер  Телевизор Samsung  Тренажер элептический  Тренажер скамья  Тренажер для настольного тенниса  Коврик гимнастический-15шт |
| ООб.10 Основы безопасности и защиты родины | Кабинет№ 208 Основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда  Доска классная /стенд передвижной/  Телевизор  Компьютер  Мультимедийный проектор  Макет ММГ "РПК74М"  Макет ММГ АК-74М  Макет ММГ АК-105  Макет ММГ АК-103  Макеты АК-47- 2  Макет автомата Калашникова  Войсковой прибор химической разведки - 1  Прибор радиационной разведки ДП22-В-1  Фильтрующие противогазы ПГ-5, ПГ-7(6 шт.)  Респираторы-2  Общевойсковой защитный комплект-1  Укладка медицинская- 1  Шина фиксирующая  Тренажёр - манекен для отработки следующих манипуляций: непрямой массаж сердца; искусственная вентиляция легких способами «изо рта в рот» и «изо рта в нос»; наложение жгутов, повязок и шин; транспортировка пострадавшего  Тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации;  Имитаторы ранений и поражений;  Образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);  Образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;  Образцы средств пожаротушения (СП);  Фотографии встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;  Комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Кабинет № 306/2 Стрелковый тир  Электронный тир |
| ООб.11 Физика | Кабинет 206/2 Физика,  Компьютер  Комплект электроснабжения кабинета физики;  Демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);  Статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;  Вспомогательное оборудование;  Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Лабораторное оборудование для выполнения лабораторных работ: |
| ООп.12 Химия  ООб.13 Биология | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Кабинет № 313 Химия. Биология. Экологические основы природопользования,  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Телевизор - 1 шт.;  Монитор -1 шт.;  Процессор - 1 шт.;  клавиатура - 1 шт.  Презентации по темам занятий  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия  1. Коллекции: Стекло и изделия из стекла;  2. Нефть;  3. Каменный уголь;  4.Чугун и сталь;  5. Основные виды сырья;  6. Каучук;  7. Набор пластмасс;  8. Набор удобрений;  9. Коллекция волокон;  10.Коллекция металлов;  11.Набор кристаллических решеток;  12. Планшеты: Углеводы; Азотосодержащие; Спирты и фенолы; Индикаторы;  13. Портреты ученых;   * 1. 14. Химические реактивы  15. Химическая посуда  |  |  | | --- | --- | | 1. Коническая колба | 4 | | 2. Колба эрленмейера | 1 | | 3. Колба круглая | 13 | | 4. Стакан химический | 4 | | 5. Пестик | 13 | | 6. Ступа | 7 | | 7. Фарфоровая чашка | 17 | | 8. Тигель | 2 | | 9. Спиртовка | 11 | | 10. Штатив для пробирок | 24 | | |
| ОГСЭ.01 Основы философии  ОГСЭ.02 История | Кабинет № 204 «Гуманитарные и социальнве дисциплины.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся – 26  Доска учебная  Компьютер  Мультимедиапроектор BenQ  Колонки активные  Сетевой фильтр  Экран настенный  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия (настенные карты)  дидактический материал |
| ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности | Кабинет 310 «Иностранные языки»  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 12  Компьютер – 1 шт.;  Принтер лазерный - 1 шт.;  Телевизор LDG THOMSON 46M71NH20 – 1 шт.;  Акустическая система – 1 шт.;  Наушники – 1 шт.;  Наушники с микрофоном – 1 шт.;  Панно "Города Германии" – 1 шт.;  Панно "Города " – 1 шт.  Экранно-звуковые пособия  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал  Кабинет 311 «Иностранные языки»  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 12   * 1. Телевизор – 1 шт.;   2. компьютер – 1 шт.;   3. стерео колонки – 2 шт.;   4. принтер – 1 шт.;   5. наушники – 2 шт.;   аудиоматериалы DVD – 21 шт.  Экранно-звуковые пособия  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал |
| ОГСЭ.04 Физическая культура | **Спортзал**  Компьютер – 1 шт.;  Щит баскетбольный – 2 шт.;  Ворота для мини-футбола – 2 шт.;  Стол теннисный – 6 шт.;  Скамейка гимнастическая – 9 шт.;  Мяч футбольный – 7 шт.;  Мяч волейбольный – 14 шт.;  Мяч баскетбольный – 8 шт.;  Скакалка – 10 шт.;  Ракетка для бадминтона – 10 шт.;  Обруч – 6 шт.;  Комплект лыж - 20 шт.;  Приспособление для жима лежа – 1 шт.;  Скамья универсальная – 1 шт.;  Тренажер – 1 шт.;  Тренажер бабочка № 1 – 1шт.;  Тренажер брусья – 1 шт.;  Тренажер верблюд № 21 – 1 шт.;  Тренажер внешнее бедро № 2 – 1 шт.;  Тренажер внутреннее бедро № 3 – 1 шт.;  Тренажер гиперэкстензия № 4 – 1 шт.;  Тренажер голень № 5 – 1 шт.;  Тренажер доска 11 – 1 шт. ;  Тренажер жим ногами лежа№ 6 – 1 шт.;  Тренажер консольные брусья№ 16 – 1 шт.;  Тренажер приседание в стане № 7 – 1 шт.;  Тренажер рагб № 8 – 1 шт.;  Тренажер скамейка для пресса – 1 шт.;  Тренажер станок жима – 1 шт.;  Тренажер стойка № 9 , 10 – 1 шт.;  Тренажер стойка для пресса № 17 – 1 шт.;  Тренажер стойка присест № 18 – 1 шт.;  Тренажер тяга вертикальная № 15 – 1 шт.;  Тренажер тяга горизонтальная № 13 – 1 шт.;  Турник – 1 шт.;  Блин спорт – 66 шт.;  Ворота футбольные – 1 шт.;  Гантели -8шт.;  Гриф гантельный – 1 шт.;  Гриф гнутый – 1 шт.;  Мешок спальный - 20шт.;  Подставка под гантели – 1 шт.;  приспособление д/жима под углом – 1 шт.;  Секундомер - 4 шт.;  Сетка для бадминтона - 4 шт.;  Сетка для настольного тенниса- 8 шт.;  Тренажерный зал  Тренажор Беговая дорожка  Велотренажер -3 шт.  Велотренажер магнитный  Компьютер  Телевизор Samsung  Тренажер элептический  Тренажер скамья  Тренажер для настольного тенниса  Коврик гимнастический-15шт |
| ОГСЭ.05 Психология общения  *ОГСЭ.06 Целеполагание и построение жизненной перспективы* | Кабинет № 204 «Гуманитарные и социальные дисциплины.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся – 26  Доска учебная  Компьютер  Мультимедиапроектор BenQ  Колонки активные  Сетевой фильтр  Экран настенный  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия (настенные карты)  дидактический материал |
| *ОГСЭ.07 Основы исследовательской и проектной деятельности* | Кабинет № 27 Русский язык. Литература. Основы проектной деятельности  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся – 26  Компьютер с выходом в Интернет  Проектор мультимедийный BenQ  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал |
| *ОГСЭ.08 Введение в специальность* | Кабинет № 20 Технология кулинарного и кондитерского производства. Микробиология. Физиология питания. Санитария и гигиена. Организация хранения и контроль запасов и сырья.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Принтер лазерный  Компьютер в сборке  Телевизор LCD Samsung |
| *ОГСЭ.09 Основы финансовой грамотности* | Кабинет № 304 Социально-экономические и дисциплины.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Компьютер  телевизор LED 47  экран настенный  Презентации по темам занятий  Видеоматериалы по темам занятий  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал |
| ЕН.01 Химия:  Физическая химия  Коллоидная химия  Аналитическая химия | Лаборатория № 314 Химия, Метрология и стандартизация,  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Весы аналитические – 1 шт.;  Плита электрическая – 1 шт.;  Эксикатор – 1 шт.;  Аппарат Киппа – 1 шт.;  Весы электронные – 1 шт.;  Лотки – 1 шт.;  Аквадистиллятор – 1 шт.;  Анализатор ультразвуковой – 1 шт.;  Баня комбинированная лабораторная – 1 шт.;  Весы маслобойные – 1 шт.;  Вискозиметр истечения – 1 шт.;  Печь муфельная – 1 шт.;  Термостат – 1 шт.;  Опрыскиватель кислотный рН—метр – 1 шт.;  Шкаф электросушильный – 1 шт.;  Микроскоп ученический – 1 шт.;,  Капельница химическая, комплект мерной посуды Ложка для сжигания веществ – 1 шт.;  Набор химической посуды;  Тигль фарфоровый – 1 шт.;  Фиксанал – 1 шт.;  Чашка для выпаривания – 1 шт.  Комплект учебно-методической документации  Презентации по темам занятий  Видеоматериалы по темам дисциплины  Наглядные пособия,  дидактический материал: законы РФ по метрологии, стандартизации и сертификации; показатели качества продукции |
| ЕН.02 Экологические основы природопользования | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Кабинет № 313 Химия. Биология. Экологические основы природопользования,  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Телевизор - 1 шт.;  Монитор -1 шт.;  Процессор - 1 шт.;  клавиатура - 1 шт.  Презентации по темам занятий  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия  1. Коллекции: Стекло и изделия из стекла;  2. Нефть;  3. Каменный уголь;  4.Чугун и сталь;  5. Основные виды сырья;  6. Каучук;  7. Набор пластмасс;  8. Набор удобрений;  9. Коллекция волокон;  10.Коллекция металлов;  11.Набор кристаллических решеток;  12. Планшеты: Углеводы; Азотосодержащие; Спирты и фенолы; Индикаторы;  13. Портреты ученых;   * 1. 14. Химические реактивы  15. Химическая посуда  |  |  | | --- | --- | | 1. Коническая колба | 4 | | 2. Колба эрленмейера | 1 | | 3. Колба круглая | 13 | | 4. Стакан химический | 4 | | 5. Пестик | 13 | | 6. Ступа | 7 | | 7. Фарфоровая чашка | 17 | | 8. Тигель | 2 | | 9. Спиртовка | 11 | | 10. Штатив для пробирок | 24 | | |
| ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья | Кабинет № 20 Технология кулинарного и кондитерского производства. Микробиология. Физиология питания. Санитария и гигиена. Организация хранения и контроль запасов и сырья.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Принтер лазерный  Компьютер в сборке  Телевизор LCD Samsung |
| ОП.03 Техническое оснащение организаций питания  ОП.04 Организация обслуживания | Кабинет № 201 Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства. Организация обслуживания.  Компьютер в сбрке  Принтер лазерный HP Laser Jet pro M 15w (4)  Проектор BenQ  Доска классная /интерактивная |
| ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Кабинет № 304 Социально-экономические дисциплины.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Компьютер -1 шт.;  телевизор LED 47 – 1 шт.  Презентации по темам занятий  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал |
| ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности | Кабинет № 203 Правовое обеспечение профессиональной деятельности**.**  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Компьютер  Музыкальный центр "Samsung"  Принтер  Сканер  Телевизор PHILIPS  Ноутбук  Проектор BenQ  Доска интерактивная Smart  Маркерная доска |
| ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности | Кабинет № 206 «Информатика. Информационные технологии в профессиональной деятельности.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 14  Графический планшет – 6 шт.;  Компьютер сборка - 11 шт.;  Принтер лазерный – 1 шт.;  Мультимедийный проектор- 1 шт.;  Блок бесперебойного питания - 1 шт.;  Коммутатор - 1 шт.;  Коммутатор 24 портовый - 1 шт.;  Блок питания- 1 шт.;  Точка беспроводного доступа-1шт;  Наушники – 10 шт.  Программное обеспечение (Microsoft Office, Adobe Reader), Internet браузеры  Презентации по темам занятий  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал  Кабинет № 210 «Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 14  Персональный компьютер – 1 шт.;  Мультимедийный проектор – 1 шт.;  Интерактивная доска – 1 шт.;  Оргтехника – 1 шт.  Принтер лазерный  Графический планшет -10 шт.  Компьютер -12 шт.  Доска интерактивная  Коммутатор с 16 портами  Компьютер преподавателя  Кондиционер  Колонки активные  Наушники с микрофоном - 10шт  Интернет-камера  Программное обеспечение (Microsoft Office, Adobe Reader), Internet браузеры  Презентации по темам занятий  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал |
| ОП.08 Охрана труда  ОП.09 Безопасность жизнедеятельности | Кабинет№ 208 Основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда  Доска классная /стенд передвижной/  Телевизор  Компьютер  Мультимедийный проектор  Макет ММГ "РПК74М"  Макет ММГ АК-74М  Макет ММГ АК-105  Макет ММГ АК-103  Макеты АК-47- 2  Макет автомата Калашникова  Войсковой прибор химической разведки - 1  Прибор радиационной разведки ДП22-В-1  Фильтрующие противогазы ПГ-5, ПГ-7(6 шт.)  Респираторы-2  Общевойсковой защитный комплект-1  Укладка медицинская- 1  Шина фиксирующая  Тренажёр - манекен для отработки следующих манипуляций: непрямой массаж сердца; искусственная вентиляция легких способами «изо рта в рот» и «изо рта в нос»; наложение жгутов, повязок и шин; транспортировка пострадавшего  Тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации;  Имитаторы ранений и поражений;  Образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);  Образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;  Образцы средств пожаротушения (СП);  Фотографии встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;  Комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;  Кабинет № 306/2 Стрелковый тир  Электронный тир |
| ОП.10 Основы предпринимательской деятельности  ОП.11 Бухгалтерский учет и налогообложение  ОП.12 Калькуляция продукции | Кабинет № 304 Социально-экономические дисциплины.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Компьютер -1 шт.;  телевизор LED 47 – 1 шт.  Презентации по темам занятий  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал |
| ОП.13 Метрология и стандартизация | Лаборатория № 314 Химия, Метрология и стандартизация,  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Весы аналитические – 1 шт.;  Плита электрическая – 1 шт.;  Эксикатор – 1 шт.;  Аппарат Киппа – 1 шт.;  Весы электронные – 1 шт.;  Лотки – 1 шт.;  Аквадистиллятор – 1 шт.;  Анализатор ультразвуковой – 1 шт.;  Баня комбинированная лабораторная – 1 шт.;  Весы маслобойные – 1 шт.;  Вискозиметр истечения – 1 шт.;  Печь муфельная – 1 шт.;  Термостат – 1 шт.;  Опрыскиватель кислотный рН—метр – 1 шт.;  Шкаф электросушильный – 1 шт.;  Микроскоп ученический – 1 шт.;,  Капельница химическая, комплект мерной посуды Ложка для сжигания веществ – 1 шт.;  Набор химической посуды;  Тигль фарфоровый – 1 шт.;  Фиксанал – 1 шт.;  Чашка для выпаривания – 1 шт.  Комплект учебно-методической документации  Презентации по темам занятий  Видеоматериалы по темам дисциплины  Наглядные пособия,  дидактический материал: законы РФ по метрологии, стандартизации и сертификации; показатели качества продукции |
| ОП.14 Основы физиологии питания  ОП.15 Основы производства продуктов питания | Кабинет № 20 Технология кулинарного и кондитерского производства. Микробиология. Физиология питания. Санитария и гигиена. Организация хранения и контроль запасов и сырья.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Принтер лазерный  Компьютер в сборке  Телевизор LCD Samsung |
| ОП.16 Лечебно-профилактическое, детское и диетическое питание | Кабинет № 201 Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства. Организация обслуживания.  Компьютер в сбрке  Принтер лазерный HP Laser Jet pro M 15w (4)  Проектор BenQ  Доска классная /интерактивная |
| МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  УП.01 Учебная практика  МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  УП.02 Учебная практика  МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  УП.03 Учебная практика | Кабинет № 201 Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства. Организация обслуживания.  Компьютер в сбрке  Принтер лазерный HP Laser Jet pro M 15w (4)  Проектор BenQ  Доска классная /интерактивная  Кабинет № 8. Лаборатория «Поварское дело Учебный кулинарный цех. Учебная кухня ресторана»  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:  Ванная моечная 1 секц. 500\*500 - 2 шт.  Ванная моечная с рабочей поверхностью (1000\*600\*850) - 4 шт.  Мойка односекционная со столешницей  Морозильник «Бирюса»  Холодильная камера «Бирюса-14»  Шкаф шоковой заморозки  Холодильный шкаф ШХ 370М  Микроволновая печь  Стеллаж 4-х уровневый  Стеллаж (800\*500\*1800) - 4 шт.  Стол (1800\*600\*850) - 8 шт.  Стол производственный 500\*500\*870 – 2 шт.  Стол разделочный нерж.  Тележка под посуду – 2 шт.  Блендер SC-4143 – 4 шт.  Весы настольные электронные SWN-03 – 5 шт.  Весы фасовочные – 2 шт.  Лапшерезка Kelli – 5 шт.  Миксер электрический SC-1040 ч – 4 шт.  Сковорода LUXSTAHL – 2 шт.  Электромясорубка (экстра)  Доска разделочная EKSI (белая) – 4 шт.  Доска разделочная EKSI (желтая) – 4 шт.  Доска разделочная EKSI (зеленая) - 4 шт.  Доска разделочная EKSI (коричневая) – 4 шт.  Доска разделочная EKSI (красная) – 4 шт.  Доска разделочная EKSI (синяя) – 4 шт.  Подставка для досок EKSI WSC12  Набор производственной мебели для лаборатории  Слайсер  Мясорубка  Кулер для воды  Пароконвектомат  Стол-подставка под пароконвектомат  Плита индукционная  Подставка под индукционную плиту  Планетарный миксер  Блендер ручной погружной  Смеситель холодной и горячей воды  Набор разделочных досок, пластиковые  Подставка для раделочных досок металлическая  Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли  Терка 4-х сторонняя  Половник  Тарелки глубоки  Тарелки овальные  Столовые приборы  Ножи  Разделочные доски  Лопатки  Щипцы  Соусные ложки  Поварешки  Шумовки  Сита  Сотейники  Кастрюли  Сковороды  Терки  Бокалы  Фужеры  Соусники  Наборы для специй  Кокотницы  Формы для выпечки  Блендеры  Миксеры  Набор для карвинга  Стаканы  Мерники  Чайный набор  Кофейный набор  Скатерти  Салфетницы  Форма поварская  Шейкер  Пресс чайник заварочный  Поварской термометр |
| МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  УП.04 Учебная практика  МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  УП.05 Учебная практика | Кабинет № 20 Технология кулинарного и кондитерского производства. Микробиология. Физиология питания. Санитария и гигиена. Организация хранения и контроль запасов и сырья.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Принтер лазерный  Компьютер в сборке  Телевизор LCD Samsung  Лаборатория 104/2 Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех. Учебный ресторан, бар.  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).  Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы).  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Вентилятор ВЦ с воздуховодом // 2007  Пароконвектомат  Подставка под пароконвектомат  Холодильник Свияга 404-1  Холодильный шкаф ШХ-0,7  Холодильный шкаф ШХ-1,4  Шкаф жарочный ШЖЭ-2 – 2 шт.  Электроплита без духовки – 2 шт.  Ванна моечная 1 секц. 700\*700 – 2 шт.  Мойка 1 секционная – 2 шт.  Стол производственный 1000/600 – 3 шт.  Стол разделочный нерж. 800\*600 – 4 шт.  Ларь морозильный  Стеллажи  Электромясорубка МИМ-300  Весы безгиревые до 3 кг.  Весы электронные до 300 кг.  Картофелечистка  Протирка МПР-350  Овощерезка  Противни, разносы  Тестомес  Слайсер  Электрическая сковорода  Электрический котел  Универсальный привод  Экран защитный к лампе для карамели // 2018  Миксер планетарный  Миксер планетарный  Лампа для карамели  Блинница  Аэрограф в ассортименте  Насадка 9 конечная звезда – 2 шт.  Валик для «сетки» на тесте и мастики  Весы в ассортименте  Кольцо кондитерское - 5 шт.  Кондитерская ложка для украшения блюд – 3 шт.  Лопатка в ассортименте – 2 шт.  Лопатка термометр для помадки и шоколада  Мешок кондитерский – 13 шт.  Моделирующие палочки металлические в ассортименте  Молд в ассортименте  Молд для айсинга  Набор вырубок для цветов  Набор мини-скалок  Набор насадок (в наборе 26 штук)  Набор печатей для мастики  Набор пластиковых форм  Набор форм для выпечки – 3 шт.  Насадка кондитерская – 2 шт.  Нож для бисквита  Плунжеры в ассортименте  Подставка для торта  Просеиватель для муки металлический – 3 шт.  Силиконовая форма в ассортименте – 3 шт.  Скребок-шпатель в ассортименте  Сотейник в ассортименте – 5 шт.  Стол для украшения торта вращающийся  Стол поворотный деревянный  Термометр для карамели  Утюжок кондитерский  Форма для выпечки кексов  Форма для выпечки кулича – 2 шт.  Форма для выпечки со съемным дном – 7 шт.  Форма для вырезания в ассортименте – 8 шт.  Форма для пуш-попсов (в наборе 3 шт)  Форма для шоколада в ассортименте – 2 шт.  Форма кондитерская в ассортименте – 2 шт.  Форма стальная для выпечки кексов (в наборе 5 штук) – 3 шт.  Шпатель двусторонний  Резак 16\*6,5  Форма для кекса – 2 шт.  Форма для конфет  Форма для шоколада  Тарелки глубокие, тарелки мелкие  Столовые приборы, ножи  Разделочные доски  Лопатки, щипцы  Соусные ложки, поварешки, шумовки, сита  Сотейники  Кастрюли  Сковордки  Терки  Бокалы, фужеры  Соусники  Наборы для специй  Стаканы, мерники  Скатерти, салфетницы |
| МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  УП.06 Учебная практика | Кабинет № 304 Социально-экономические дисциплины.  Рабочее место преподавателя  Посадочные места обучающихся - 26  Компьютер -1 шт.;  телевизор LED 47 – 1 шт.  Презентации по темам занятий  Комплект учебно-методической документации  Наглядные пособия, дидактический материал |
| *МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»*  *МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»*  *МДК 07.03 Выполнение работ по профессии «Пекарь»*  УП.07 Учебная практика | Кабинет № 201 Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства. Организация обслуживания.  Компьютер в сбрке  Принтер лазерный HP Laser Jet pro M 15w (4)  Проектор BenQ  Доска классная /интерактивная  Кабинет № 8. Лаборатория «Поварское дело Учебный кулинарный цех. Учебная кухня ресторана»  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:  Ванная моечная 1 секц. 500\*500 - 2 шт.  Ванная моечная с рабочей поверхностью (1000\*600\*850) - 4 шт.  Мойка односекционная со столешницей  Морозильник «Бирюса»  Холодильная камера «Бирюса-14»  Шкаф шоковой заморозки  Холодильный шкаф ШХ 370М  Микроволновая печь  Стеллаж 4-х уровневый  Стеллаж (800\*500\*1800) - 4 шт.  Стол (1800\*600\*850) - 8 шт.  Стол производственный 500\*500\*870 – 2 шт.  Стол разделочный нерж.  Тележка под посуду – 2 шт.  Блендер SC-4143 – 4 шт.  Весы настольные электронные SWN-03 – 5 шт.  Весы фасовочные – 2 шт.  Лапшерезка Kelli – 5 шт.  Миксер электрический SC-1040 ч – 4 шт.  Сковорода LUXSTAHL – 2 шт.  Электромясорубка (экстра)  Доска разделочная EKSI (белая) – 4 шт.  Доска разделочная EKSI (желтая) – 4 шт.  Доска разделочная EKSI (зеленая) - 4 шт.  Доска разделочная EKSI (коричневая) – 4 шт.  Доска разделочная EKSI (красная) – 4 шт.  Доска разделочная EKSI (синяя) – 4 шт.  Подставка для досок EKSI WSC12  Набор производственной мебели для лаборатории  Слайсер  Мясорубка  Кулер для воды  Пароконвектомат  Стол-подставка под пароконвектомат  Плита индукционная  Подставка под индукционную плиту  Планетарный миксер  Блендер ручной погружной  Смеситель холодной и горячей воды  Набор разделочных досок, пластиковые  Подставка для раделочных досок металлическая  Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли  Терка 4-х сторонняя  Половник  Тарелки глубоки  Тарелки овальные  Столовые приборы  Ножи  Разделочные доски  Лопатки  Щипцы  Соусные ложки  Поварешки  Шумовки  Сита  Сотейники  Кастрюли  Сковороды  Терки  Бокалы  Фужеры  Соусники  Наборы для специй  Кокотницы  Формы для выпечки  Блендеры  Миксеры  Набор для карвинга  Стаканы  Мерники  Чайный набор  Кофейный набор  Скатерти  Салфетницы  Форма поварская  Шейкер  Пресс чайник заварочный  Поварской термометр |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **УД, ПМ по учебному**  **плану** | **Наименование циклов,**  **разделов, дисциплин,**  **профессиональных**  **модулей, МДК, практик** | **Наименование учебно-методической документации** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл (естественнонаучный профиль)** | |
|  | **Общие** |  |
| ООб.01 | Русский язык | Русский язык: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич [и др.]. – 5 изд., стер. - Москва: Просвещение, 2023. – 271с. — ISBN 978-5-09-103553-7  Антонова Е.С. Русский язык: учебник для учреждений сред. проф. образования / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416с. – ISBN 978-5-4468-3310-8  Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для сред. проф. образования / Т.М. Воителева. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. – ISBN 978-5-4468-3943-8 |
| ООп.02 | Литература | Фортунатов, Н.М. Русская литература первой трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М.Г. Уртминцева, И.С. Юхнова; под редакцией Н.М. Фортунатова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6020-4  Фортунатов, Н.М. Русская литература второй трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н.М. Фортунатов, М.Г. Уртминцева, И.С. Юхнова; под редакцией Н.М. Фортунатова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5  Фортунатов, Н.М. Русская литература последней трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н.М. Фортунатов, М.Г. Уртминцева, И. С. Юхнова; под редакцией Н.М. Фортунатова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10666-4  Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч.1. / под ред. Г.А. Обернихиной. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432с.–ISBN 978-5-4468-6536-9  Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч.2. / под ред. Г.А. Обернихиной. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 448с.–ISBN 978-5-4468-6537-6  Литература: практикум: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. Г.А. Обернихиной. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352с.–ISBN 978-5-4468-3944-5 |
| ООб.03 | История | Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 352с. – ISBN 978-5-4468-7286-2  Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 400с. |
| ООб.04 | Обществознание | Обществознание: 10-й класс: базовый уровень: учебник / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.]; под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 5-е изд., перераб. - Москва: Просвещение, 2023. – 287с. — ISBN 978-5-09-104509-3  Обществознание: 11-й класс: базовый уровень: учебник / Л.Н. Боголюбов, И.И. Городецкая, А.Ю. Лазебникова [и др.]; под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 5-е изд., перераб. - Москва: Просвещение, 2023. – 288с. — ISBN 978-5-09-104510-9  Горелов А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 368с.-ISBN 978-5-4468-7411-8 |
| ООб. 05 | География | Баранчиков Е.В. География: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6499-7  Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / О.А. Петрусюк, Е.В. Баранчиков. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 224с. – ISBN 978-5-4468-1215-8 |
| ООп.06 | Иностранный язык. | Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик ]. - 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 256с. – ISBN 978-5-4468-2944-6  Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / [ Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик. - 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с. – ISBN 978-5-4468-4305-3  Лаврик Г.В. Planet of English. Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное пособие / Г.В. Лаврик . - 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 96с. – ISBN 978-5-4468-3668-0  Бим И.Л., Садомова Л.В., Лытаева М.А. Немецкий язык. 10 класс: учебник для общеобразовательных учреждений: базовый и профильный уровни/ М.: издательство «Просвещение», 2014.-272 с. ISBN – 978-5-09-021754.  Бим. И.Л., Рыжова Л.И., Садомова Л.В. Немецкий язык. 11 класс: учебник для общеобразовательных учреждений: базовый и профильный уровни/ - М.: издательство «Просвещение», 2014.-272 с. ISBN – 978-5-09-0255844.  Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО – 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия»,2016. ISBN 978-5-4468-2944-6  Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Finacial Services Practice Book=Английский язык. Практикум для специальностей социально-экономического профиля СПО: учеб. пособие – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. ISBN 978-5-4468-2929-3  Соколова Н.И. Planet of English. Humanities Practice Book = Английский язык. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. учеб. пособие –М.: Издательский центр «Академия», 2014. ISBN 978-5-7695-8062-8  Малецкая О.П., Селевина И.М. Английский язык. - коллекция "Языкознание и литературоведение — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ, 2023 |
| ООб.07 | Математика | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: базовый и углубленный уровни: учебник / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ткачева [и др.]. – 11 изд., стер. - Москва: Просвещение, 2023. – 463с. — ISBN 978-5-09-107210-5  Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., Издательский центр «Академия», 2017. – 256с. – ISBN 978-5-4468-4416-6  Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования.- М., Издательский центр «Академия», 2018. – 416с. – ISBN 978-5-4468-7283-1  Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования – М., 2016. |
| ООп.08 | Информатика | - Электронный учебник по информатике «Ner Fober»  - Электронный учебник по Office 2007. Содержит лекционный материал и практические задания.  - Учебное пособие по Power Point. Учебное пособие содержит лекции и практические задания  - Рабочая тетрадь «Технология обработки текстовой информации» по дисциплине «Информатика»  - Рабочая тетрадь «Технология обработки табличной информации» по дисциплине «Информатика»  - Домашние контрольные работы по дисциплине «Информатика»  - Методические указания по подготовке к олимпиаде по информатике  Цветкова М.С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 352с. – ISBN 978-5-4468-6498-0  Цветкова М.С. Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей : учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с. – ISBN 978-5-4468-4357-2  Гаврилов, М.В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М.В. Гаврилов, В.А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1  Зимин, В.П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 126 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11851-3  Зимин, В.П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.П. Зимин. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 153 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11854-4 |
| ООб.09 | Физическая культура | Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. –ISBN 978-5-4468-2283-6 |
| ООб.10 | Основы безопасности и защиты Родины | Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 368с. –ISBN 978-5-4468-6574-1 |
| ООб.11 | Физика | - наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты: «Физические величины и фундаментальные константы», «Международная система единиц СИ», «Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева», портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов);  - Физические термины. Краткий этимологический словарь  - Путеводитель по курсу физики (пособие для организации самостоятельной работы студентов)  - Электронный атлас по физике.  - Технология case-study на уроках физики.  - Методические рекомендации для чтения и понимания содержания текста при обучении физике.  Самойленко П.И. Естествознание. Физика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336с. – ISBN 978-5-4468-6776-9  Самойленко П.И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 496с.- ISBN 978-5-4468-4013-7  Самойленко П.И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей. Сборник задач: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 240с.- ISBN 978-5-4468-1204-2  Мякишев Г.Я. Физика: 10 класс: базовый и углубл. уровни: учебник / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой. – 10-е изд., стер. - М.: Просвещение, 2023. – 432с. — (Классический курс). — ISBN 978-5-09-103619-0  Мякишев Г.Я. Физика: 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубл. уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин; под ред. Н.А. Парфентьевой. – 10-е изд., стер. - М.: Просвещение, 2022. – 432с. — (Классический курс). — ISBN 978-5-09-087659-9 |
| ООп.12 | Химия | Анфиногенова, И.В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Анфиногенова, А.В. Бабков, В.А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11719-6  Габриелян О.С. Естествознание. Химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240с. – ISBN 978-5-4468-3979-7  Габриелян О.С. Химия: тесты, задачи и упражнения: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336с. – ISBN 978-5-4468-6762-2  Егоров В. В. Общая химия, - коллекция "Химия — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ, 2022 |
| ООб.13 | Биология | Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 336с. –ISBN 978-5-4468-4307-7  Музафаров Е.Н. Биотехнология. Основы биологии. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ, 2022 |
|  | **Обязательная часть циклов ППССЗ** | |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Горелов А.А. Основы философии: учебник для учреждений сред. проф. образования / А.А. Горелов. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320с. – ISBN 978-5-4468-3433-4  Философский словарь |
| ОГСЭ.02 | История | Артемов В.В. История (для все специальностей СПО): учебник для учреждений сред. проф. образования / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6562-8  Тропов И.А. История - коллекция "Социально-гуманитарные науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ, 2022 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Щербакова Н.И. Английский для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с. – ISBN 978-5-4468-5941-2  Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик]. – М.: Академия, 2012. – 256 с. ISBN: 978-5-7695-8063-5  Малецкая О. П., Селевина И. М. Английский язык, 2023 г." - коллекция "Языкознание и литературоведение — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/269894> |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Виленский М.Я. Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский – 3-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 214с. – ISBN 978-5-406-05218-1  Решетников Н.В. Физическая культура: учебник для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Решетников. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176с. – 978-5-4468-7250-3 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с. – ISBN 978-5-4468-6668-7  Корягина, Н. А. Социальная психология. Теория и практика: учебник и практикум для среднего профессионального образования  Якуничева О.Н., Прокофьева А.П. Психология общения, 2022 г. - коллекция "Медицина — Издательство "Лань" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/195538> |
| *ОГСЭ.06* | *Целеполагание и построение жизненной перспективы.* | Корягина, Н. А. Социальная психология. Теория и практика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Е. В. Михайлова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 492 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11041-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/444278  Сарычев, С.В. Социальная психология: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Сарычев, О. В. Чернышова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 127 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03253-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453596 |
| *ОГСЭ.07* | *Основы исследовательской и проектной деятельности* | Виноградова Н.А. Научно-исследовательская работа студента. Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования. –14-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с. –ISBN 978-5-4468-6659-5 |
| *ОГСЭ.08* | *Введение в специальность* | Федеральный закон РФ от 29.12.2012 №273-Ф3 «Об образовании в Российской Федерации»;  Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденный приказом Минобрнауки России от 15.05.2014 № 539;  Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;  Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;  Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37);  Михаил Чешуин, Рожденные временем, 2003 г., Бийск |
| *ОГСЭ.09* | *Основы финансовой грамотности* | Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400с. – ISBN 978-5-408-04500-6  Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 48с. – ISBN 978-5-408-04501-3  Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для среднего проф. обр. / М.Р. Каджаева, С.В.Дубровская, А.Р.Елисеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. – ISBN 978-5-4468-7597-9  Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: материалы для учащихся. 10-11 классы общеобразоват.орг. – М.:ВАКО, 2018. – 344с. – ISBN 978-5-408-04063-6 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | |
| ЕН.01 | Химия | Захарова Т.Н. Органическая химия: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Н. Захарова, Н.А. Головлева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 400с. – ISBN 978-5-4468-6589-5  Аналитическая химия: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Глубоков, В.А. Головачева, Ю.А. Ефимова и др.; под ред. А.А. Ищенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 480с. – ISBN 978-5-4468-5714-2  Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для учреждений сред.проф. образования /В.В. Белик. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288с. – ISBN 978-5-4468-5711-1  Егоров В. В. Общая химия, 2022 г. - коллекция "Химия — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/183248>  Кругляков П. М., Нуштаева А. В., Вилкова Н. Г., Кошева Н. В. Физическая и коллоидная химия. Практикум, 2022 г." - коллекция "Химия — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/237317> |
| Физическая химия |
| Коллоидная химия |
| Аналитическая химия |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 208с. – ISBN 978-5-7695-4860-4 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1: учебник для учреждений сред. проф. образования / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6226-9  Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2: учебник для учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с. – ISBN 978-5-4468-6227-6  Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик .-М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 240с. – ISBN 978-5-7695-9591-2  Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие для обр. учреждений, реализующих программы начального проф. обр. и проф. подготовки / Г.Г. Лутошкина. -3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 64с. – ISBN 978-5-4468-0277-7  Госманов Р. Г., Колычев Н. М. и др. Санитарная микробиология пищевых продуктов, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/198467>  Васильева, И.В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452334 |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с. – ISBN 978-5-4468-2318-5 |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для средних специальных и высших учебных заведений / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2014. – 480с. – ISBN 978-5-16-005286-1  Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с. – ISBN 978-5-4468-6133-0 |
| ОП.04 | Организация обслуживания | Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / Л.А. Радченко. – 7-е изд., стер. - Ростов н/Дону: Феникс, 2013. – 318с. – ISBN 978-5-222-21244-8  Баранов, Б.А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457045  Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452306 |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6164-4  Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Л.Драчева, Л.И.Юликов.-М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304с. – ISBN 978-5-4468-4713-6  Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – 9-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208с. – ISBN 978-5-4468-6745-5  Косьмин А.Д. Менеджмент: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – 8-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. – ISBN 978-5-4468-7596-2  Барышев А.Ф. Маркетинг: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Ф. Барышев. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224. – ISBN 978-5-4468-4715-0  Вазим А.А. Основы экономики, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/185907>  Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П. Экономика и организация пищевых производств, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент — Издательство "Дашков и К" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/277661>  Ким С.А. Маркетинг, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент — Издательство "Дашков и К" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/277337>Казначевская Г.Б. Экономическая теория[Текст]: учебник для колледжей/ Г.Б. Казначевская. – изд. 3-е, доп. и перераб. Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 346с. - ISBN 978-5-222-14316-2 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. – ISBN 978-5-4468-7305-0 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / В.О. Оганесян. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. – ISBN 978-5-4468-6134-7  Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 416с. – ISBN 978-5-4468-6594-9  Михеева Е.В. Практику по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. – ISBN 978-5-4468-7880-2  Гаврилов, М.В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М.В. Гаврилов, В.А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1  Коломейченко А.С., Польшакова Н.В., Чеха О.В. Информационные технологии, 2021 г. - коллекция "Информатика — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/177031> |
| ОП.08 | Охрана труда | ДокторовА.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие для студ. образоват. учреждений среднего проф. образования / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.:Альфа-М : ИНФРА-М, 2014. – 272с. – ISBN 978-5-16-003421-8  Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6159-0 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.Г. Сапронов. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336с. – ISBN 978-5-4468-6130-9  Мисюк, М.Н. Основы медицинских знаний учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст непосредственный.  Бурашников Ю. М., Максимов А. С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/249626>  Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для спо / Р. М. Менумеров. — 2- е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173112  Безопасность жизнедеятельности: учебник для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114- 7404-2. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174970  Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/465937> |
| *ОП.10* | *Основы предпринимательской деятельности* | Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования / Л.Н. Череданова. – 18-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. - ISBN 978-5-4468-6683-0  Чеберко, Е.Ф. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е.Ф. Чеберко. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05041-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454507>  Лапина Е.Н., Остапенко Е.А., Татаринова М.Н. Основы предпринимательской деятельности, 2022 г. - коллекция "Ветеринария и сельское хозяйство — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/221180>  Купцова, Е. В. Бизнес-планирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456965> |
| *ОП.11* | *Бухгалтерский учет и налогообложение* | Гомола А.И. Бухгалтерский учет: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / А.И.Гомола, В.Е.Кириллов, С.В.Кириллов. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 480. – ISBN 978-5-4468-2335-2  Лебедева Е.М. Основы бухгалтерского учёта учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.М.Лебедева – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176с. – ISBN 978-5-4468-6768-4  Лебедева Е.М. Бухгалтерский учет: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.М.Лебедева – 8-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176с. – ISBN 978-5-4468-3133-3  Скворцов О.В. Налоги и налогообложение: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования / О.В. Скворцов. – 15-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 272с. - ISBN 978-5-4468-5935-1  Скворцов О.В. Налоги и налогообложение. Практикум: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф. образования / О.В. Скворцов. – 12-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208с. - ISBN 978-5-4468-4752-5 |
| *ОП.12* | *Калькуляция продукции* | Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета: учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с  Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2011.  Самулевич И. А. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие / И. А. Самулевич — «Издательские решения», ISBN 978-5-44-742870-9  Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2011.  Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2012. |
| *ОП.13* | *Метрология и стандартизация* | Лифиц И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия: учебник для СПО. - М.: КНОРУС, 2018. – 300с. – ISBN 978-5-406-06491-7  Ляпина О.П. Стандартизация, сертификация и техническое документоведение: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.П. Ляпина, О.Н. Перлова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208с. – ISBN 978-5-4468-7196-4  Рензяева Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/186016> |
| *ОП.14* | *Основы физиологии питания* | Мартинчик А.Н.Физиология питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик .-М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 240с. – ISBN 978-5-7695-9591-2  Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2: учебник для учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с. – ISBN 978-5-4468-6227-6  Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие для обр. учреждений, реализующих программы начального проф. обр. и проф. подготовки / Г.Г. Лутошкина. -3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 64с. – ISBN 978-5-4468-0277-7  Васильева, И.В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452334> |
| *ОП.15* | *Основы производства продуктов питания* | Физико-химические основы производства пищевых продуктов: учебное пособие/ составитель П.С. Кобылицкий.- Персиановский: Донской ГАУ, 2019.- 252 с. (ЭБС Лань);  Бурова Т.Е. Продовольственная безопасность, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ.  Дунченко Н.И., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ.  Жадаев А.Ю., Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ.  Карташова, Л.В. Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч. 1: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. - ISBN 978-5-4468-7507-8;  Карташова, Л.В. Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч. 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304с. - ISBN 978-5-4468-7508-5 |
| *ОП.16* | *Лечебно-профилактическое, детское и диетическое питание* | Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.] – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128с. – ISBN 978-5-4468-1156-4  Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2  Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-0980 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | |
| **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 | ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»  ГОСТ Р 50647 – 2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.  ГОСТ 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.  ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.  ГОСТ Р 50762 – 2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий  ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания.  ГОСТ 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.  ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.  Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. – М.: КНОРУС, 2011. – 112 с.  Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с. – ISBN 978-5-4468-6168-2  Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП. 01 | Производственная  практика |
| **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 | ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»  ГОСТ Р 50647 – 2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.  ГОСТ 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.  ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.  ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания.  ГОСТ 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.  ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.  Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. – М.: КНОРУС, 2011. – 112 с.  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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6761-5  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: Лабораторный практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176с. – ISBN 978-5-4468-4854-6  Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| УП. 02 | Учебная практика |
| ПП. 02 | Производственная практика |
| **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 | ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»  ГОСТ Р 50647 – 2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.  ГОСТ 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.  ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.  ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания.  ГОСТ 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.  ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.  Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. – М.: КНОРУС, 2011. – 112 с.  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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-7121-6  Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| УП. 03 | Учебная практика |
| ПП. 03 | Производственная практика |
| **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 | ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»  ГОСТ Р 50647 – 2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.  ГОСТ 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.  ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.  ГОСТ Р 50762 – 2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий  ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания.  ГОСТ 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.  ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.  Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. – М.: КНОРУС, 2011. – 112 с.  ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»  Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для СПО / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. – М.: КНОРУС, 2018. – 216С. - ISBN 978-5-406-06222-7  Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| УП. 04 | Учебная практика |
| ПП. 04 | Производственная практика |
| **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 | ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»  ГОСТ Р 50647 – 2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.  ГОСТ 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.  ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.  ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания.  ГОСТ 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.  ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.  Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. – М.: КНОРУС, 2011. – 112 с.  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384с. – ISBN 978-5-4468-7301-2  Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с. – ISBN 978-5-4468-7080-6  Васюкова А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО / А.Т. Васюкова – М.: РУСАЙНС, 2017. – 250С. - ISBN 978-5-4365-1565-6  Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| УП. 05 | Учебная практика |
| ПП. 05 | Производственная практика |
| **ПМ 06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с. – ISBN 978-5-4468-5971-9  Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / Л.А. Радченко. – 13-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Дону : Феникс, 2013. – 373с. – ISBN 978-5-222-20709-3 |
| УП.06 | Учебная практика |
| ПП. 06 | Производственная практика |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)** | |
| МДК.07.01 | *Выполнение работ по профессии «Повар»* | Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.] – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 112с. – ISBN 978-5-4468-1154-0  Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 160с. – ISBN 978-5-4468-1211-0  Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 112с. – ISBN 978-5-4468-1155-7  Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.] – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128с. – ISBN 978-5-4468-1156-4  Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 112с. – ISBN 978-5-4468-0870-0  Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с. – ISBN 978-5-4468-0061-2  Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 512с. – ISBN 978-5-4468-6727-1  Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с. – ISBN 978-5-4468-4097-7 |
| МДК 07.02 | *Выполнение работ по профессии «Кондитер»* |
| МДК 07.03. | *Выполнение работ по профессии «Пекарь»* |
| УП. 07 | Учебная практика |
| ПП .07 | Производственная практика |
| **ПППД** | **Производственная практика (преддипломная)** | - Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы  - Методические рекомендации по оформлению отчета по производственной практике (преддипломной) |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 6**

**Кадровое обеспечение реализации ОПОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УД, ПМ по учебному плану | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональ-ных модулей, МДК, практик | | ФИО  преподавателя | | Образование,  специальность,  квалификация | Катего-рия | Стаж, лет | | Повышение квалификации, стажировка | | | |
| Об-щий | Педа-гогический | Год | | Направление | | |
| **Общеобразовательный цикл** | | | | | | | | | | | | | |
| ООб.01 | Русский язык | Паначевская Олеся Александровна | | | Алтайский государст-венный гуманитарно-педагогический университет им. В.М. Шукшина", 2015, Русский язык и литература , учитель русского языка и литературы | первая | 10 | 7 | 04.2021  12.2023  04.2024 | | - АИРО им. А.М. Топорова, КПК «Обеспечение качества преподавания русского языка, в том числе с использованием возможностей музеев, библиотек и иных учреждений культуры», 36 часов,  - АИРО им. А.М. Топорова, КПК «Воспитательная работа в образова-тельных организациях СПО», 32 часа  - АИРО им. А.А. Топорова, КПК «Методика работы с текстом на уроках русского языка и литературы», 36 часов | | |
| ООп.02 | Литература |
| ООб.03 | История | Носова Жанна Викторовна | | | Барнаульский госу-дарственный педаго-гический институт, 1997; юриспруденция со специализацией история; бакалавр Барнаульский государственный педагогический университет, 1998 История и право; учитель права и истории | высшая | 19 | 5 | 09.2020  09.2023  12.2023 | | - АИРО им. А.М. Топорова, «Управление проектной деятельностью в образовательных организациях», 32 часа  - ФГБОУ "Всероссийский детский центр "Смена", КПК «Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы СПО», 88 часов  - Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов, КПК «Моделирование современных уроков истории», 72 ч. | | |
| ООб.04 | Обществозна-ние | Денисова Анжелика Владимировна | | | Бийский педагоги-ческий колледж, 2013 Учитель начальных классов и дошкольного образования  ФГБОУ ВО АГГПУ им В.М. Шукшина, Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки История и право), 2023 |  | 7 | 3 |  | |  | | |
| ООб.05 | География | Евсеева Елена Петровна | | | Бийский государствен-ный педагогический университет, 2002; «География и экология»,  учитель географии и экологии | высшая | 25 | 24 | 11.2021  12.2021  12.2022 | | - Бийский промышленно-технологический колледж», «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в системе СПО», 36 час,  - Западно-Сибирский межрегио-нальный образовательный центр, «Актуальные вопросы преподавания естественнонаучных дисциплин (география, биология, экология) в условиях реализации ФГОС», 16 час.  - Академия реализации государствен-ной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ,  "Разговоры о важном": система работы классного руководителя (куратора), 58 часов, | | |
| ООп.06 | Иностранный язык. | Осокина Ольга Пулатовна | | | Бийский государствен-ный педагогический институт, 1999;. «Филология», учитель русского языка и литературы, немецкого языка | высшая | 24 | 24 | 10.2021  03.2022 | | - Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», 36 час,  - Академия Минпросвещения России, КПК «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности ООП СПО», 40 час., | | |
| Санкевич Татьяна Николаевна | | | Иркутский педагог-й институт иностранных языков им. Хо Ши Мина, 1977, «Немецкий и английс-кий языки», учитель средней школы | высшая | 38 | 38 | 03.2021 | | - Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век», г. Тюмень, КПК «Применение и реализация современных методов обучения в рамках реализации ФГОС», 108 час, | | |
| ООб.07 | Математика | Миляева Юлия Алексеевна | | | Бийский педагогичес-кий государственный университет имени В.М. Шукшина, 2009,  Математика с дополни-тельной специаль-ностью Информатика, учитель математики и информатики | высшая | 13 | 13 | 12.2021 | | - Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век» (Тюмень), «Современные педагоги-ческие технологии в условиях реализации ФГОС», 72 часа, | | |
| ООп.08 | Информатика | Горькова Любовь Михайловна | | | Бийский педагогичес-кий государственный университет имени В.М. Шукшина, 2002  Математика, информа-тика; учитель матема-тики и информатики  АГГПУ им. В.М. Шукшина, 2023  Педагогическое образование, магистр, 246 часов | высшая | 23 | 21 | 09.2021  12.2021 | | - Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс», 96 ч  - АИРО им. А.М. Топорова, «Интегрированные уроки по информатике в условиях реализации ФГОС», 36 часов, | | |
| Орлова Надежда Алексеевна | | | Барнаульский государственный педагогический университет, 1994  Математика, информатика, вычислительная техника; учитель математики, информатики, ВТ средней школы | первая | 24 | 18 | 08.2021  08.2021  12.2021  11.2022 | | - Западно-сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, г. Бийск, «Организация проектной и исследовательской деятельности студентов в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)», 72 ч  - Центр инновационного образования и воспитания, Саратов, КПК «Методология и технологии цифровых образова-тельных технологий в образова-тельной организации», 49 час,  - АИРО им. А.М. Топорова, «Интегрированные уроки по информатике в условиях реализации ФГОС», 36 часов,  - Академия реализации государст-венной политики и профессионально-го развития работников образования Минпросвещения РФ, КПК «Методи-ка преподавания общеобразователь-ной дисциплины «Информатика» с учетом профессиональной направлен-ности основных образовательных программ СПО», 40 ч | | |
| ООб.09 | Физическая культура | Евдокимов Сергей Александрович | | | Омский госуд-ный институт физической культуры, 1992 «Физическое воспита-ние», преподаватель физической культуры,  тренер по футболу | высшая | 35 | 28 | 12.2021 | | - Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век» (Тюмень), «Современные педагогические технологии в условиях реализации ФГОС», 72 ч., | | |
| ООб.10 | Основы безопасности и защиты Родины | Алексеев  Никита Алексеевич | | | АГГПУ им. В.М. Шукшина", г. Бийск, 2020, Педагогическое образование; бакалавр  Алтайский государст-венный педагогичес-кий университет, Барнаул, 2024, Педагогическое образование, магистр | - | 3 | 2 | 10.2022  01.2023 | | - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, г. Бийск, **КПК** «Технология проблемного обучения в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)», 36 ч.,  - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр", г. Бийск, **Профессиональная переподготовка** «Теория и методика преподавания астрономии в образо-вательных организациях)», 288 ч., | | |
| ООб.11 | Физика | | | Окорокова Ольга Владимировна | Бийский государствен-ный педагогический институт, 1986. «Математика и физика», учитель математики и физики | высшая | 38 | 31 | 12.2021 | - Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век» (Тюмень), «Современные педагогические технологии в условиях реализации ФГОС», 72 час. | | |
| ООп.12 | Химия | | | Бирюкова Марина Владимировна | Горно-Алтайский государственный педагогический институт, 1992 «Биология и химия», учитель биологии и химии | высшая | 32 | 16 | 01.2020  02.2023 | - АГГПУ имени В.М. Шукшина, «Преподавание естественно-научных дисциплин в условиях реализации ФГОС»», 72 ч.  - Западно-Сибирский межрегио-нальный образовательный центр, КПК «Современные технологии группового обучения в условиях реализации ФГОС», 72 ч | | |
| ООб.13 | Биология | | | Чекменева Оксана Владимировна | Алтайская госуд-ная академия образования им. В.М.Шукшина, 2012, «География» с дополнительной специальностью «Биология», учитель географии и биологии | высшая | 12 | 12 | 11.2021 | - Западно-Сибирский межрегион-альный образовательный центр, г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализа-ции ФГОС по ТОП-50», 72 час., | | |
| **ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | | Денисова Анжелика Владимировна | Бийский педагогичес-кий колледж, 2013 Учитель начальных классов и дошкольного образования  АГГПУ им В.М. Шукшина, Педагоги-ческое образование (с двумя профилями подготовки История и право), 2023 |  | 7 | 3 |  |  | | |
| ОГСЭ.02 | История | | | Носова Жанна Викторовна | Барнаульский гос-ный педагогический университет, 1998  История и право; учитель права и истории  Барнаульский гос-ный педагогический институт, 1997  юриспруденция со специализацией история; бакалавр | высшая | 19 | 5 | 09.2020  09.2023  12.2023 | - АИРО им. А.М. Топорова, «Управление проектной деятельностью в образовательных организациях», 32 часа  - ФГБОУ "Всероссийский детский центр "Смена", КПК «Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы СПО», 88 часов  - Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов, КПК «Моделирование современных уроков истории», 72 ч. | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональ-ной деятельности | | | Осокина  Ольга Пулатовна | Бийский государственный педагогический институт, 1999 г.  Филология, учитель русского языка и литературы, немецкого языка | высшая | 24 | 24 | 10.2021  03.2022 | - Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», 36 час,  - Академия Минпросвещения России, КПК «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности ООП СПО», 40 час., | | |
| Санкевич Татьяна Николаевна | Иркутский пединститут иностранных языков им. Хо Ши Мина, 1977, «Немецкий и английский языки», учитель средней школы | высшая | 38 | 38 | 03.2021 | - Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век», г. Тюмень, КПК «Применение и реализация современных методов обучения в рамках реализации ФГОС», 108 час, | | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | | Евдокимов Сергей Александрович | Омский гос-ный институт физической культуры, 1992 «Физическое воспита-ние», преподаватель физической культуры,  тренер по футболу | высшая | 35 | 28 | 12.2021 | - Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век» (Тюмень), «Современные педагогические технологии в условиях реализации ФГОС», 72 час, | | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | | Сафонова Светлана Васильевна | Бийский педагогический государственный университет, 2001, «Психология», психолог | - | 22 | 8 | 09.2022 | АНО ДПО «ФИПКиП», Москва, КПК «Организация работы преподавателя психологических дисциплин в СПО», 72 часа, | | |
| ОГСЭ.06 | *Целеполагание и построение жизненной перспективы.* | | |
| ОГСЭ.07 | *Основы исследова-тельской и проектной деятельности* | | | Бирюкова Марина Владимировна | Горно-Алтайский государственный педагогический институт,1992 «Биология и химия», учитель биологии и химии | высшая | 32 | 16 | 01.2020  02.2023 | - АГГПУ имени В.М. Шукшина, «Преподавание естественно-научных дисциплин в условиях реализации ФГОС»», 72 ч.  - Западно-Сибирский межрегио-нальный образовательный центр, КПК «Современные технологии группового обучения в условиях реализации ФГОС», 72 ч | | |
| ОГСЭ.08 | *Введение в специальность* | | | Илларионова Елизавета Олеговна | Новосибирский государственный технический университет, г. Новосибирск, 2022  Менеджмент (в индустрии питания); бакалавр | - | 2 | 2 |  |  | | |
| ОГСЭ.09 | *Основы финансовой грамотности* | | | Малий Надежда Николаевна | Томский государственный университет, 1987;  Планирование промышленности,  экономист | высшая | 38 | 27 | 06.2018  01.2021  09.2021  11.2021  11.2021 | - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, г. Бийск, **Профессиональная переподготовка** «Педагог (преподаватель) СПО», 288 ч  - Стажировка в ООО «Лента»,  - ООО «Центр инновационного образования и воспитания», Саратов, «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 49 час,  - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 36 часов,  - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», 36 час, | | |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | | | | | | | | | | | | |
| ЕН.01 | Химия | | |  |  |  |  |  |  |  | | |
| Аналитическая химия | | | Бирюкова Марина Владимировна | Горно-Алтайский гос-й педагогический институт,1992 «Биология и химия», учитель биологии и химии | высшая | 32 | 16 | 01.2020  02.2023 | - АГГПУ имени В.М. Шукшина, «Преподавание естественно-научных дисциплин в условиях реализации ФГОС»», 72 ч.  - Западно-Сибирский межрегио-нальный образовательный центр, КПК «Современные технологии группового обучения в условиях реализации ФГОС», 72 ч | | |
| Физическая химия | | | Широкова Елена Николаевна | - Кемеровский институт пищевой промышленности, 1995 «Технология молока и молочных продуктов», инженер-технолог  - Кемеровский институт пищевой промышленности, 2004, Кандидат технических наук | высшая | 30 | 26 | 05.2018  11.2021  08.2023 | - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр", г. Бийск, **Переподготовка** «Педагог (преподаватель) СПО».  - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр", г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 ч.  - Стажировка по направлению деятельности, Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий | | |
| Коллоидная химия | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природополь-зования | | | Евсеева Елена Петровна | Бийский государственный педагогический университет, 2002; «География и экология»,  учитель географии и экологии | высшая | 25 | 24 | 11.2021  12.2021 | - КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в системе СПО», 36 часов,  - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, «Актуальные вопросы преподавания естественнонаучных дисциплин (география, биология, экология) в условиях реализации ФГОС», 16 час., | | |
| **П.00 Профессиональный цикл** | | | | | | | | | | | | | |
| **ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины** | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | | Сигаева  Ирина Вячеславовна | - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2003, «Технология молока и молочных продуктов», инженер | высшая | 21 | 21 | 03.2018  10.2021  08.2023 | | | - АГГПУ имени В.М. Шукшина **Переподготовка** «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»), 285 час.  - Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», Красноярск, **«**Дуальное образование как основа подготовки в СПО по ТОП-50»,, 72 часа,  - Стажировка на предприятии по переработке мяса ООО «Пятачок плюс», 31.08.2023 | | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | | | Шахова Анна Витальевна. | Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010; «Товароведение и экспертиза товаров», товаровед-эксперт | первая | 11 | 8 | 08.2018  10.2021  05.2022 | | | - Воронежский государственный университет инженерных технологий, **Проф. переподготовка** «Технология продуктов общественного питания», 756 час.,  - Юргинский технологический колледж, КПК «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело», 76 часов,  - Стажировка в ООО «Шоколад» по направлению «Кондитерское дело» | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | | | Аполонский Владимир Анатольевич | Алтайский гос-ный технический универси-тет им. И.И. Ползунова, 2006  Машины и аппараты пищевых производств, инженер | - | 32 | 4 | 02.2023 | | | - Гуманитарно-технический университет, КПК «Особенности преподавания экономических дисциплин в соответствии с ФГОС СПО», 72 часа, | | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | | | Шахова Анна Витальевна. | Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010; «Товароведение и экспертиза товаров», товаровед-эксперт | первая | 11 | 8 | 08.2018  10.2021  05.2022 | | | - Воронежский государственный университет инженерных технологий, **Проф. переподготовка** «Технология продуктов общественного питания», 756 час.,  - Юргинский технологический колледж, КПК «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело», 76 часов,  - Стажировка в ООО «Шоколад» по направлению «Кондитерское дело» | | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | | Жданова Олеся Юрьевна | Алтайский государст-венный технический университет им. И.И. Ползунова, 2008  Бухгалтерский учет, анализ и аудит; экономист  АГГПУ им. В.М. Шукшина, 2024 магистратура по направлению подго-товки «Педагогическое образование» Профиль подготовки: обществознание | первая | 16 | 3 | 10.2021  04.2023  02.2024 | | | - Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в СПО», 36 часов,  - Западно-Сибирский межрегио-нальный образовательный центр, г. Бийск, «Технология проблем-ного обучения в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)»,  36 часов  - Стажировка в ООО «Лента» | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональ-ной деятельности | | | Климкина Светлана Борисовна | Семипалатинский педаг-кий институт, 1986, «Русский язык и литература», учитель русского языка и литературы;  Университет «Кайнар»  г. Семипалатинск, 2000, «Юриспруденция», юрист | высшая | 37 | 37 | 04.2021  02.2021 | | | - Западно-сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, г. Бийск, КПК «Использование стандартов WorldSkills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 ч,  - Стажировка: Торговое предприятие АО «Глория Джинс», г. Бийск | | |
| ОП.07 | Информацион-ные  технологии в профессио-нальной деятельности | | | Горькова Любовь Михайловна | Бийский педагогичес-кий государственный университет имени В.М. Шукшина, 2002  Математика, информатика; учитель математики и информатики  АГГПУ им. В.М. Шукшина, 2023  Педагогическое образование, магистр, 246 часов | высшая | 23 | 21 | 09.2021  12.2021  12.2022 | | | - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, КПК «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс», 96 ч  - АИРО им. А.М. Топорова, «Интегрированные уроки по информатике в условиях реализации ФГОС», 36 часов,  - Академия реализации государст-венной политики и профессио-нального развития работников образования Министерства просвещения РФ, "Разговоры о важном": система работы классного руководителя (куратора), 58 часов, | | |
| ОП.08 | Охрана труда | | | Аполонский Владимир Анатольевич | Алтайский гос-ный технический универси-тет им. И.И. Ползунова, 2006  Машины и аппараты пищевых производств, инженер | - | 32 | 4 | 02.2023 | | | - Гуманитарно-технический университет, КПК «Особенности преподавания экономических дисциплин в соответствии с ФГОС СПО», 72 часа, | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | Алексеев  Никита Алексеевич | АГГПУ им. В.М. Шукшина", г. Бийск, 2020, Педагогическое образование; бакалавр  Алтайский государст-венный педагогичес-кий университет, Барнаул, 2024, 44.04.01 Педагогическое образование, магистр | - | 3 | 2 | 10.2022 | | | - Западно-Сибирский межре-гиональный образовательный центр", г. Бийск, **КПК** «Технология проблемного обучения в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)», 36 ч. | | |
| ОП. 10 | *Основы предпринима-тельской деятельности* | | | Жидких Марина Владимировна | Ленинградский гос. университет им А.С. Пушкина», 2012  Финансы и кредит, экономист | первая | 14 | 3 | 11.2021  01.2022  10.2022  03.2023 | | | - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реали-зации ФГОС по ТОП-50», 72 час.,  - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр", г. Бийск, Проф**. переподготовка** «Педагог (преподаватель) СПО», 288 ч  - АИРО им. А.М. Топорова, «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 ч.  - АИРО им. А.М. Топорова «Организация мероприятий в рамках регионального проекта «Молодые профессионалы»», 16 часов | | |
| ОП. 11 | *Бухгалтерский учет и налогообложение* | | | Гилева Татьяна Михайловна | Алтайский сельскохозяйственный институт, 1990  Экономика и организация с/х производства, экономист-организатор с/х производства | первая | 36 | 13 | 10.2021  11.2021  09.2022  10.2022 | | | - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр", г. Бийск, **Профессиональная переподготовка** «Педагог (преподаватель) СПО», 288 час.,  - Бийский промышленно-технологический колледж», «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», 36 часов,  - Стажировка в ООО «МегаТорг»  19.09.2022-21.09.2022 по направлению «Коммерция»  - АИРО им. А.М. Топорова, «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 72 часа, | | |
| ОП. 12 | *Калькуляция продукции* | | |
| ОП. 13 | *Метрология и стандартизация* | | | Широкова Елена Николаевна | - Кемеровский институт пищевой промышленности, 1995 «Технология молока и молочных продуктов», инженер-технолог  - Кемеровский институт пищевой промышленности, 2004, Кандидат технических наук | высшая | 30 | 26 | 05.2018  11.2021  08.2023 | | | - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр", г. Бийск, **Переподготовка** «Педагог (преподаватель) СПО».  - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр", г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 ч.  - Стажировка по направлению деятельности  Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий | | |
| ОП.14 | *Основы физиологии питания* | | | Шахова Анна Витальевна. | Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010; «Товароведение и экспертиза товаров», товаровед-эксперт | первая | 11 | 8 | 08.2018  10.2021  05.2022 | | | - Воронежский государственный университет инженерных технологий, **Проф. переподготовка** «Технология продуктов общественного питания», 756 час.,  - Юргинский технологический колледж, КПК «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетен-ции Ворлдскиллс «Кондитерское дело», 76 часов,  - Стажировка в ООО «Шоколад» по направлению «Кондитерское дело» | | |
| ОП.15 | *Основы производства продуктов питания* | | |
| ОП. 16 | *Лечебно-профилакти-ческое, детское и диетическое питание* | | | Анфилофьева Елена Александровна | Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2011; «Технология продуктов общественного питания», инженер | высшая | 20 | 10 | 05.2018  07.2021  10.2021  02.2022  03.2022 | | | - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, г. Бийск, **Переподготовка** «Педагог (преподаватель) среднего профессионального образования».  - Байкальский колледж туризма и сервиса, Улан-Удэ, КПК «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов  - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», 36 часов  - АИРО им. А.М. Топорова, «Организация мероприятий в рамках регионального проекта «Молодые профессионалы», 16 час,  - Стажировка вООО «Шоколад» по направлению «Кондитерское дело»  18.03.2022, 36 часов | | |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | Анфилофьева Елена Александров-на | Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2011; «Технология продуктов общественного питания», инженер | высшая | 20 | 10 | 05.2018  07.2021  10.2021  02.2022  03.2022 | | | - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, г. Бийск, **Переподготовка** «Педагог (преподаватель) среднего профессионального образования».  - Байкальский колледж туризма и сервиса, Улан-Удэ, КПК «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов  - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инва-лидностью и ОВЗ в системе СПО»,  - АИРО им. А.М. Топорова, «Организация мероприятий в рамках регионального проекта «Молодые профессионалы», 16 час,  - Стажировка вООО «Шоколад» по направлению «Кондитерское дело»  18.03.2022, 36 часов | | |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | |
| УП. 01 | Учебная практика | | | Заярнюк Елена Федоровна | Барнаульский техникум советской торговли, 1985  техник-технолог; | первая | 30 | 14 | 10.2021  10.2022  12.2022 | | | - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в СПО», 36 ч.  - Стажировка в ООО «Большая перемена», 17.10.2022 – 22.10.2022  - Институт развития профессиональ-ного образования, «Практическая подготовка обучающихся в соответст-вии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия», 94 часа, | | |
| ПП. 01 | Производственная практика | | |
| 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 | | | Анфилофьева Елена Александровна | Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2011; «Технология продуктов общественного питания», инженер | высшая | 20 | 10 | 05.2018  07.2021  10.2021  02.2022  03.2022 | | | - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, г. Бийск, **Переподготовка** «Педагог (преподаватель) среднего профессионального образования».  - Байкальский колледж туризма и сервиса, Улан-Удэ, КПК «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов  - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инва-лидностью и ОВЗ в системе СПО»,  - АИРО им. А.М. Топорова, «Организация мероприятий в рамках регионального проекта «Молодые профессионалы», 16 час,  - Стажировка вООО «Шоколад» по направлению «Кондитерское дело»  18.03.2022, 36 часов | | |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | |
| УП. 02 | Учебная практика | | | Заярнюк Елена Федоровна | Барнаульский техникум советской торговли, 1985  техник-технолог; | первая | 30 | 14 | 10.2021  10.2022  12.2022 | | | - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в СПО», 36 ч.  - Стажировка в ООО «Большая перемена», 17.10.2022 – 22.10.2022  - Институт развития профессиональ-ного образования, «Практическая подготовка обучающихся в соответст-вии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия», 94 часа, | | |
| ПП. 02 | Производственная практика | | |
| **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 | | | Анфилофьева Елена Александровна | Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2011; «Технология продуктов общественного питания», инженер | высшая | 20 | 10 | 05.2018  07.2021  10.2021  02.2022  03.2022 | | | - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, г. Бийск, **Переподготовка** «Педагог (преподаватель) среднего профессионального образования».  - Байкальский колледж туризма и сервиса, Улан-Удэ, КПК «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов  - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инва-лидностью и ОВЗ в системе СПО»,  - АИРО им. А.М. Топорова, «Организация мероприятий в рамках регионального проекта «Молодые профессионалы», 16 час,  - Стажировка вООО «Шоколад» по направлению «Кондитерское дело»  18.03.2022, 36 часов | | |
| МДК 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | |
| УП. 03 | Учебная практика | | | Заярнюк Елена Федоровна | Барнаульский техникум советской торговли, 1985  техник-технолог; | первая | 30 | 14 | 10.2021  10.2022  12.2022 | | | - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в СПО», 36 ч.  - Стажировка в ООО «Большая перемена», 17.10.2022 – 22.10.2022  - Институт развития профессиональ-ного образования, «Практическая подготовка обучающихся в соответст-вии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия», 94 часа, | | |
| ПП. 03 | Производственная практика | | |
| **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 при-готовления, подготовки к реализации холодных и горячих десер-тов, напитков сложного ассортимента | | | Шахова Анна Витальевна. | Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010; «Товароведение и экспертиза товаров», товаровед-эксперт | первая | 11 | 8 | 08.2018  10.2021  05.2022 | | | - Воронежский государственный университет инженерных технологий, **Проф. переподготовка** «Технология продуктов общественного питания», 756 час.,  - Юргинский технологический колледж, КПК «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело», 76 часов,  - Стажировка в ООО «Шоколад» по направлению «Кондитерское дело» | | |
| МДК 04.02 | Процессы при-готовления, подготовки к реализации холодных и горячих десер-тов, напитков сложного ассортимента | | |
| УП. 04 | Учебная практика | | | Заярнюк Елена Федоровна | Барнаульский техникум советской торговли, 1985  техник-технолог; | первая | 30 | 14 | 10.2021  10.2022  12.2022 | | | - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в СПО», 36 ч.  - Стажировка в ООО «Большая перемена», 17.10.2022 – 22.10.2022  - Институт развития профессиональ-ного образования, «Практическая подготовка обучающихся в соответст-вии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия», 94 часа, | | |
| ПП. 04 | Производственная практика | | |
| **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 при-готовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных конди-терских изделий сложного ассортимента | | | Шахова Анна Витальевна. | Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010; «Товароведение и экспертиза товаров», товаровед-эксперт | первая | 11 | 8 | 08.2018  10.2021  05.2022 | | | - Воронежский государственный университет инженерных технологий, **Проф. переподготовка** «Технология продуктов общественного питания», 756 час.,  - Юргинский технологический колледж», КПК «Практика и методика реализации образователь-ных программ СПО с учетом компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело», 76 часов,  - Стажировка в ООО «Шоколад» по направлению «Кондитерское дело» | | |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных конди-терских изделий сложного ассортимента | | |
| УП. 05 | Учебная практика | | | Заярнюк Елена Федоровна | Барнаульский техникум советской торговли, 1985  техник-технолог; | первая | 30 | 14 | 10.2021  10.2022  12.2022 | | | - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в СПО», 36 ч.  - Стажировка в ООО «Большая перемена», 17.10.2022 – 22.10.2022  - Институт развития профессиональ-ного образования, «Практическая подготовка обучающихся в соответст-вии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия», 94 часа, | | |
| ПП. 05 | Производственная практика | | |
| **ПМ 06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | | | | | | | | | | | |
| МДК 06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | Малий Надежда Николаевна | Томский государственный университет, 1987;  Планирование промышленности,  экономист | высшая | 38 | 27 | 01.2021  09.2021  11.2021  11.2021 | | | - Стажировка в ООО «Лента»,  - ООО «Центр инновационного образования и воспитания», Саратов, «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 49 час,  - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 36 часов,  - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», 36 ч. | | |
| УП.06 | Учебная практика | | |
| ПП. 06 | Производственная практика | | |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)** | | | | | | | | | | | | |
| МДК 07.01 | Технология приготовления простой кулинарной продукции | | | Анфилофьева Елена Александровна | Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2011; «Технология продуктов общественного питания», инженер | высшая | 20 | 10 | 05.2018  07.2021  10.2021  02.2022  03.2022 | | | - Западно-Сибирский межрегиональ-ный образовательный центр, г. Бийск, **Переподготовка** «Педагог (преподаватель) среднего профессионального образования».  - Байкальский колледж туризма и сервиса, Улан-Удэ, КПК «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», 76 часов  - Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО»,  - АИРО им. А.М. Топорова, «Организация мероприятий в рамках регионального проекта «Молодые профессионалы», 16 час,  - Стажировка вООО «Шоколад» по направлению «Кондитерское дело»  18.03.2022, 36 часов | | |
| МДК 07.02 | Технология приготовления простых кондитерских изделий | | |
| МДК 07.03 | Технология приготовления простых мучных изделий | | |
| УП. 07 | Учебная практика | | | Заярнюк Елена Федоровна | Барнаульский техникум советской торговли, 1985  техник-технолог; | первая | 30 | 14 | 10.2021  10.2022  12.2022 | | | - Бийский промышленно-технологи-ческий колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в СПО», 36 ч.  - Стажировка в ООО «Большая перемена», 17.10.2022 – 22.10.2022  - Институт развития профессиональ-ного образования, «Практическая подготовка обучающихся в соответст-вии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия», 94 часа, | | |
| ПП 07 | Производственная практика | | |
| **ПП ПД** | **Производст-венная практика (преддиплом-ная)** | | |

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО**

**ЭКЗАМЕНА БАЗОВОГО УРОВНЯ**

**Том 1**

(Комплект оценочной документации)

|  |  |
| --- | --- |
| **Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования** | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |
| **Наименование квалификации** | Специалист по поварскому и кондитерскому делу |
|  | |
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО): | ФГОС СПО по специальности  43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020) |
| Код комплекта оценочной документации | КОД 43.02.15-2024 |

**СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| Сокращение | Расшифровка |
| ОМ | Оценочный материал |
| КОД | Комплект оценочной документации |
| ЦПДЭ | Центр проведения демонстрационного экзамена |
| СПО | Среднее профессиональное образование |
| ФГОС СПО | Федеральный государственный образовательный стандарт  среднего профессионального образования |
| ОК | Общая компетенция |
| ПК | Профессиональная компетенция |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация |

* 1. **КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

* 1. **Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена**

**Организационные требования1:**

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный

экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

**Требование к продолжительности демонстрационного экзамена**

|  |  |
| --- | --- |
| Продолжительность демонстрационного  экзамена (не более)2 | **04:00:00** |

**Требования к содержанию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль задания4**  (вид деятельности, вид профессиональной  деятельности) | **Перечень оцениваемых ПК (ОК)** | **Перечень оцениваемых умений**  **и навыков /**  **практического опыта** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **1.** | 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 | ОК Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбереже-нию, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК Использовать знания по финансовой грамот-ности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере..  ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготов-ления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | *уметь:*  обеспечивать наличие, контролиро-вать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать качество сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подго-товку 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;  комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи закусок сложного ассортимента; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаме-няемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  *иметь практический опыт в*:  подборе в соответствии с технологи-ческими требованиями, оценкой качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче закусок сложного ассортимента; 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;  контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции;  контроле хранения и расхода продуктов. |
| **2.** | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ОК Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.ре.  ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. | *уметь:*  обеспечивать наличие, контролиро-вать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать качество сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности 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;  комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд;  порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции  *иметь практический опыт в:*  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд;  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;  контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции; |
| **3** | 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 | ОК Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере..  ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | *уметь*:  обеспечивать наличие, контролиро-вать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответст-вие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,  инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции  *иметь практический опыт в*:  организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера;  подготовке 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче мучных кондитерских изделий сложного приготовления; контроле качества и безопасности готовой продукции;  контроле хранения и расхода продуктов. |

**Требования к оцениванию**

|  |  |
| --- | --- |
| Максимально возможное количество баллов | **100** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль задания**  (вид деятельности, вид профессиональной  деятельности) | **Критерий оценивания** | **Баллы** |
| 1 | Организация и ведение процессов приготовле-ния, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.  Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 30,00 |
| 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.  Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента | 40,0 |
| 3 | 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 | Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.  Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 30,00 |
|  | **Итого** | | **100,00** |

**Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценка**  **(пятибалльная шкала)** | **«2»** | **«3»** | **«4»** | **«5»** |
| **Оценка в баллах (стобалльная шкала)** | 0,00 – 19,99 | 20,00 – 39,99 | 40,00 – 69,99 | 70,00 - 100,00 |

**Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов,**

**средств обучения и воспитания**

Перечень оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Минимальные характеристики |
| 1. | Плита электрическая, 4-х конфорочная | Напряжение: 380/220 В, трёхфазный  Мощность плиты (не менее): 12кВт |
| 2. | Стол производственный из нержавеющей стали с мойкой | Минимальный размер столешницы: 800х600 мм |
| 3. | Стол производственный из нержавеющей стали | Минимальный размер столешницы: 800х600 мм |
| 4. | Мойка металлическая | Минимальный размер 300х400 мм |
| 5. | Стеллаж металлический | Минимальный размер 600х500х1800 мм |
| 6. | Холодильный шкаф | Температурный режим +1…+10°С  Внутренний объем не менее 150 л. |
| 7. | Пароконвектомат | Вместимость не менее 2 гастроемкостей GN 1/2 |
| 8. | Настольные весы | Минимальный шаг взвешивания 1 г, наименьший предел взвешивания не более 10 г |
| 9. | Блендер | Сменные механизмы: венчик, чаша, погружной блендер |
| 10. | Планетарный миксер | Комплект: венчик прутковый, лопатка для  смешивания |
| 11. | Шкаф шоковой заморозки | Температура в камере достигает от -18°С и ниже |
| 12. | Слайсер | Толщина нарезки 0 – 15 мм |
| 13. | Печь микроволновая | Минимальная мощность 700 Вт |
| 14. | Мясорубка электрическая | Производительность не менее 1 кг/мин  Мощность не менее 500 Вт |
| 15. | Кофемолка электрическая | Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт  Вместимость - 75 г |

Перечень инструментов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование инструментов | Минимальные характеристики |
| 1 | Миски металлические | Минимальный объем – 300 мм |
| 2. | Сотейники | Минимальный объем – 0,8 л |
| 3. | Кастрюли | Минимальный объем – 1,5 л |
| 4. | Терка | Режущая часть изготовлена из нержавеющей пищевой стали |
| 5. | Лопатки силиконовые | Минимальная температура, °C -40  Максимальная температура, °C +230  Габариты (ШхВхД), мм. 125х90х9 |
| 6. | Сковорода | Минимальный диаметр – 220 мм, минимальная высота – 45 мм |
| 7. | Доски разделочные с подставкой (комплект) | Пластиковые доски: зеленая, желтая, красная, синяя, белая, коричневая. 1 комплект на одного человека |
| 8. | Сито среднего размера | Минимальный диаметр – 140 мм |
| 9. | Жаропрочные рукавицы | Из плотной хлопковой ткани с специальным  жаропрочным наполнителем или силиконовые |
| 10. | Тарелка круглая столовая | Диаметр 300-320 мм, цвет – белый |
| 11. | Подносы пластиковые | Для подачи приготовленных блюд |
| 12. | Гастроемкости | Размер GN 1/1 или GN ½ в зависимости от  модели пароконвектомата |
| 13. | Скребок | Металлический или пластиковый |
| 14. | Стакан мерный пластиковый | Минимальный объем – 0,3 л |
| 15. | Кисточка силиконовая | Материал - силикон |
| 16. | Коврик силиконовый | Размер 300х400 мм |
| 17. | Форма силиконовая | Минимальное количество ячеек 6 шт. |
| 18. | Кольца металлические | Минимальный диаметр – 40 мм |
| 19. | Диспенсер для соуса | Минимальный объем – 700 мл |
| 20. | Сковорода-гриль | Диаметр верха – 260 мм Толщина дна - 6 мм Высота стенок - 50 мм  Толщина стенок - 4 мм |
| 21. | Щипцы кулинарные | Длина, - 340 мм  Материал рабочей части - силикон |
| 22. | Ведро мусорное | Минимальный объем – 5 л |
| 23. | Ножницы | Минимальная длина – 140 мм |
| 24. | Скалка деревянная | Минимальная длина скалки – 350 мм,  Минимальный диаметр скалки – 40 мм |
| 25. | Венчик малый | Сталь нержавейка, минимальная длина – 100 мм |
| 26. | Миска пластиковая | Минимальный объем – 1 л |

Перечень расходных материалов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование расходных материалов | Минимальные характеристики |
| 1 | Перчатки силиконовые | Размеры S, M, L |
| 2 | Фольга | Толщина до 0,2 мм |
| 3 | Бумага пергаментная | Не имеет запаха; эластична; складывается по шву; жаро-, влаго- и воздухонепроницаемаа;  устойчива к высоким температурам; не вызывает пыли; имеет нейтральное рН |
| 4. | Полотенца бумажные | Двухслойные |
| 5. | Ложки пластиковые | Одноразовые |
| 6. | Средство для мытья посуды | Смываемость и экологическая чистота |
| 7. | Контейнеры пластиковые | Пищевой пластик |
| 8. | Мешки мусорные | Минимальный объем – 30 л |
| 9. | Антисептик | Оказывает как бактериостатическое, так и бактерицидное действие на микроорганизмы |
| 10. | Мешки кондитерские | Материал - полиэтилен |
| 11. | Губки для мытья посуды | Состоят из губчатого материала (например, поролона, или микрофибры) |
| 12. | Аптечка | Тип: коллективная Форма выпуска: сумка  Вид аптечки: для учреждений и производств  Назначение аптечки: для учебных учреждений |
| 13. | Огнетушитель | Порошковый |

**План застройки площадки демонстрационного экзамена**

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня.

Требования к застройке площадки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Технические характеристики** |
| 1. | Вентиляция | Площадка должна быть обеспечена местной системой вытяжной вентиляции |
| 2. | Полы | Покрытия пола не должно иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. |
| 3. | Освещение | Уровни естественного и искусственного освещения должны соответствовать гигиеническим нормативам |
| 4. | Электричество | Подведено напряжение 220V, 360V есть заземление и зануление |
| 5. | Водоснабжение | Площадка должна быть оборудована системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать гигиеническим нормативам. |
| 6. | Отходы | Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории (Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, N 31, ст.4431) |
| 7. | Температура | 19-210C |

**Требования к составу экспертных групп**

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения задания выпускников в полной мере согласно критериям оценивания.

|  |  |
| --- | --- |
| Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене | 1 |
| Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника | 1 |
| Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников | 3 |

**Инструкция по технике безопасности**

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.
2. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

*Техника безопасности при работе с ножом*

1. Рукоятка ножа должна быть гладкой, без выступающих заклепок.
2. Запрещается оставлять нож в обрабатываемом сырье.
3. Запрещается подтягивать или передавать ножом продукты.

*Техника безопасности с тепловым оборудованием*

1. Выбирать нужный для работы режим.
2. При работе с горячими поверхностями использовать жаропрочные рукавицы.

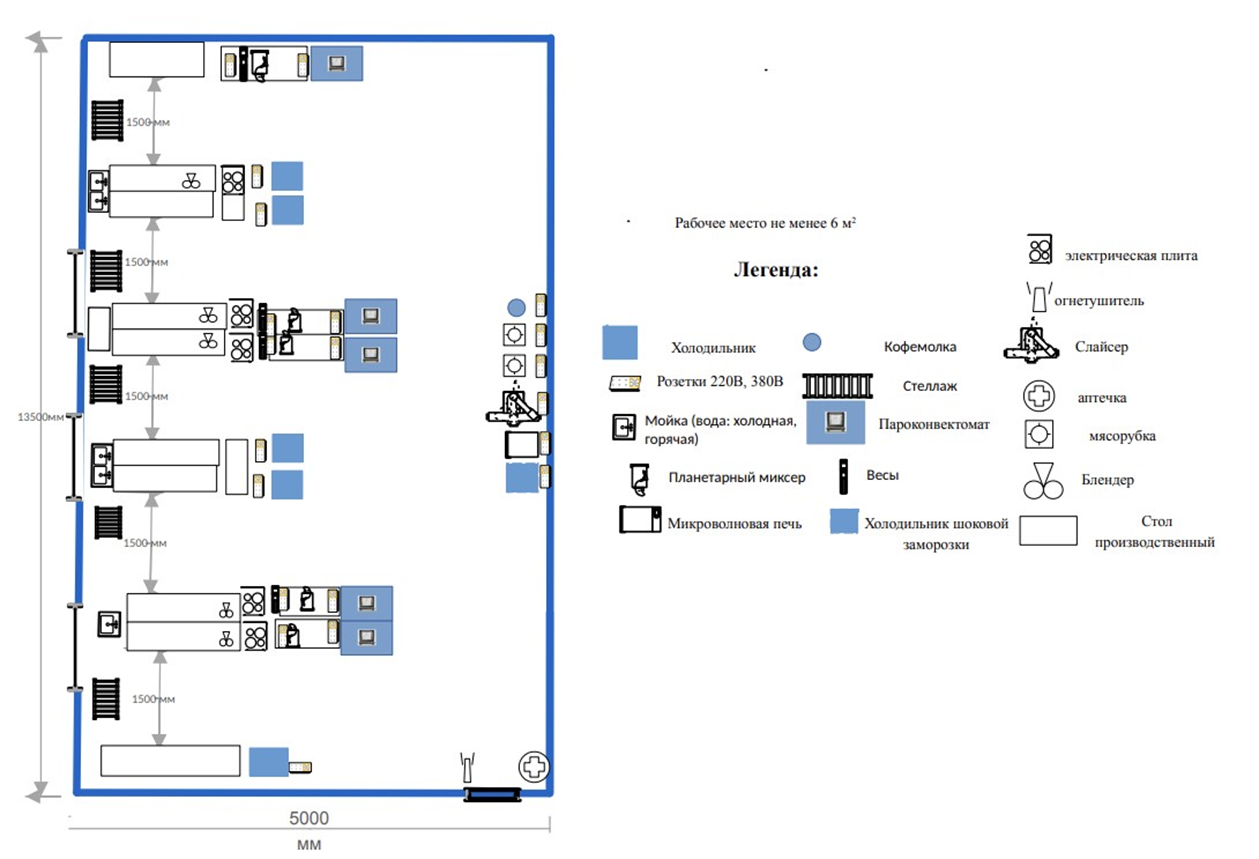
*Техника безопасности при использовании электромеханического оборудования (блендер, миксер)*

1. Электромеханическое оборудование с переключением на различные напряжения должно иметь конструкцию, которая исключает случайное изменение положения переключателя.
2. Перед началом работы электромеханическое оборудование необходимо осмотреть и опробовать на холостом ходу.
3. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки и обесточивания двигателя и рабочих органов машины.
4. Необходимо прекратить подачу продукта при появлении запаха гари, постороннего шума, внезапно возникших при работе электромеханического оборудования, а также при прекращении подачи электроэнергии.

**Образец задания**

|  |
| --- |
| Модуль 1:  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 |
| Задание модуля 1:   1. *Приготовить холодную закуску из птицы.* 2. *Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.* 3. *Допускается наличие декора на усмотрение участника.* 4. *Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.* 5. *Масса одной порции 70-110 г.* 6. *Температура основного компонента блюда 10-140С.* |
| Модуль 2:  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Задание модуля 2:   1. *Приготовить горячее блюдо из птицы.* 2. *Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.* 3. *Допускаются дополнительные гарниры на усмотрение участника.* 4. *Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.* 5. *Масса одной порции 180-250 г.* 6. *Температура основного компонента блюда минимум 65 0С.* |
| Модуль 3:  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 |
| Задание модуля 3:   1. *Приготовить холодный десерт.* 2. *Основная составляющая - выпеченный элемент.* 3. *Обязательно наличие гарнира и соуса.* 4. *Допускается дополнительный гарнир и декор на усмотрение участника.* 5. *Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.* 6. *Масса одной порции минимум 90-130 г.*   *Температура по выпеченному элементу10-140С.* |

План застройки площадки



Приложение 2

Тематика дипломных работ

1 Организация работы кафе-кондитерской на 30 посадочных мест.

2 Организация питания в школьной столовой.

3 Организация банкета в ресторане г. Бийска на 100 посадочных мест.

4 Разработка ассортиментного минимума в розничных сетях г. Бийска.

5 Разработка меню для кафе «Шашлыкофф» на 50 посадочных мест.

6 Организация банкета в кафе на 60 посадочных мест.

7 Организация процесса производства в пиццерии г. Бийска.

8 Организация питания студентов в ВУЗе г. Бийска.

9 Организация процесса производства в столовой детского учреждения.

10 Разработка ассортимента авторских десертов.

11 Организация процесса производства блюд в кафе быстрого питания г. Бийска.

12 Организация обслуживания и процесс приготовления блюд для банкета на 20 человек в кафе «Шоколатте».

13 Организация обслуживания и процесса приготовления блюд из дичи и диких животных

14 Организация производства кофе-брейка на 300 человек в г. Бийске.

15 Организация питания на «фуд-кортах» г. Бийска.

16 Организация питания в ресторане быстрого питания KFC г. Бийска

17 Организация питания в столовой на 100 посадочных мест.

18 Организация обслуживания и процесс приготовления блюд для детского кафе на 30 посадочных мест.

19 Организация питания в столовой промышленного предприятия г. Бийска.

20 Организация питания в столовой КГБПОУ «АКПТиБ».

21 Разработка сезонного меню кофейни.

22 Организация питания в столовой на 300 посадочных мест.

23 Разработка меню вегетарианской кухни.

24 Организация работы ресторана формата «фри-фло».

25 Разработка рациона питания в столовой промышленного предприятия.

25 Организация питания в туристическом походе.

27 Организация выездного обслуживания (кейтеринга) банкета

28 Разработка диетического меню для санаторного лечения.

29 Разработка меню и организация процесса приготовления блюд в рыбном ресторане.

30 Разработка меню и организация производства в гриль-баре г. Бийска

1. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в редакции 12.08.2022 №732) [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. *Практико-ориентированное содержание* [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)