



СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

## Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Ставропольский государственный аграрный университет»

### ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена

Специальность  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

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

Одобрено на заседании педагогического  
совета:

протокол № 08 от 04 апреля 2024 г.

Утверждено Приказом ФГБОУ ВО  
Ставропольский ГАУ

приказ № 288 от 23 мая 2024 г.

проректор по учебной работе И.Ю. Склиаров



  
подпись

Согласовано с предприятием-  
работодателем

Генеральный директор  
ООО «Хлеб Да Соль»



  
подпись

Н.А. Холявченкова

2024 год

# Содержание

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

## **Перечень приложений к ОПОП-П:**

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

### 1.2. Нормативные документы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Локальные нормативные акты:

Устав ФГБОУ ВО Ставропольского ГАУ, г. Ставрополь

Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;

Положение об экзамене по профессиональному модулю;

Положение об организации промежуточной аттестации обучающихся в Ставропольском государственном аграрном университете, г. Ставрополь;

Положения о практической подготовке обучающихся в Ставропольском государственном аграрном университете, г. Ставрополь;

Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости в Ставропольском государственном аграрном университете, г. Ставрополь.

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОУП – общие учебные предметы;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;



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

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных периодических медицинских осмотров
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело"
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
в т.ч. дополнительные квалификации	Повар, 3 разряда
Направленности (при наличии)	нет
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	нет
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	нет
Форма обучения	очная

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

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

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"	А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)	ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

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

		формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p><b>Умения:</b></p> <p>понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	<p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p><b>Знания:</b></p>

	чрезвычайных ситуациях	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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> 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 <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<b>Умения:</b> 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 <b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные 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,	<b>Умения:</b> рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;

планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
	определять источники финансирования
	<b>Знания:</b>
	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	правила разработки бизнес-планов
	порядок выстраивания презентации
	кредитные банковские продукты

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Навыки:</b>
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
		упаковки и хранения полуфабрикатов
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;



		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</p>
		<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>
		<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>
		<p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>
		<p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>
		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>
		<p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p>

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

		<p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</p> <p>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</p> <p>обеспечения ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p>

		<p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p>
		<p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p>
		<p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p>
		<p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p>
		<p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p>

		<p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>

		<p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p>
		<p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p>
		<p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p>
		<p>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p>
		<p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p>
		<p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>

		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	<b>Навыки:</b>
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	обслуживания	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		<p>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;</p>
		<p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p>
		<p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p>
		<p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p>
		<p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p>
		<p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p>
		<p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>



		<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
ВД.02 Организация и	ПК 2.1. Организовывать подготовку	<b>Навыки:</b>
ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p>
		<p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>
		<p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>
		<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>

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

		<p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>
		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p>
		<p>правила утилизации отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>		<p><b>Навыки:</b> выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	видов и форм обслуживания	<b>Умения:</b>
		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;

		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
		<p>контролировать температуру подачи супов;</p>
		<p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;</p>
		<p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>		

		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 рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		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	<b>Навыки:</b>
		приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		<b>Умения:</b>

		<p>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>



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

		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p>
		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
		<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p>

		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
		<p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p>
		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p>
		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для</p>
		<p>подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>
		<p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p>
		<p>температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p>
		<p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p>
		<p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p>
		<p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление,</p>	<p><b>Навыки:</b></p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p><b>Умения:</b></p>
	<p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,</p>
	<p>круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими</p>
	<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>

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

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

		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
		<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>
		<p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей,</p>
		<p>круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
		<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>

<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p><b>Умения:</b></p>
	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать</p>
	<p>региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>



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

	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
	<b>Знания:</b>
	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;

		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>
		<p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
		<p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
		<p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
		<p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p>
		<p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p>

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

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

		<p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>

		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>



		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;
	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	<b>Навыки:</b>
		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
		<b>Умения:</b>

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

		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять</p>
		<p>исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>

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

	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	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;

		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	ПК 2.8. Осуществлять разработку,	<b>Навыки:</b>

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

выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ведения расчетов с потребителем
<b>Умения:</b>
выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и

	анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
	<b>Знания:</b>
	процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);



		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с
		дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Навыки:</b>
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		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
		<b>Умения:</b>

		<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>

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

		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p>
		<p>правила утилизации непищевых отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p>

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

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

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

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



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

		обеспечивать безопасность готовых салатов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
		оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи салатов;
		организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
		вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		<b>Знания:</b>

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

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

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

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

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

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



		<p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p>
		<p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p>	<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
		<p><b>Навыки:</b></p>
	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Умения:</b></p>
	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	

		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>

		<p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>

		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p>
		<p>сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>

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

		<p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p>
	<p>обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>

		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>

		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
		<p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p>
		<p>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>



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

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

		<p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
		<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p>

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

		<p>видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

потребностей		осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		<b>Умения:</b>
		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;

		<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе</p>
		<p>работы;</p>
		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p>
		<p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>		

		<p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения</p>
		<p>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p>
		<p>правила утилизации непищевых отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
		<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p><b>Умения:</b></p>		
<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>		
<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>		



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

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

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

		<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p>
		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
		<p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p>
		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p>
		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью</p>
		<p>использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>
		<p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p>
		<p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p>

		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	<b>Навыки:</b>
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации 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;

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

	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.
	<b>Знания:</b>

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



		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,	<b>Навыки:</b>

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

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
обеспечивать безопасность готовой продукции;
определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и
исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с

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

		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;
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		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
		<b>Навыки:</b>
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	<b>Умения:</b>	
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

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

		<p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p>
		<p>оценивать качество органолептическим способом;</p>
		<p>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;</p>
		<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
		<p>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом</p>
		<p>требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>



		<p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>

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

		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	<b>Навыки:</b>
		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, оформления и презентации результатов проработки
		<b>Умения:</b>
		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;

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

		<p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для</p>
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	регламентами	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

потребностей  
различных категорий  
потребителей, видов и  
форм обслуживания

осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>Умения:</b>
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 размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;

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

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



	хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	кондитерских изделий	<p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p>

		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
		доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p>
		<p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>
ПК 5.3. Осуществлять приготовление,		<p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p>
		<p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p>
		<p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление,	<p><b>Навыки:</b></p>

	творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
	видов и форм обслуживания	<p><b>Умения:</b></p> <p>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;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>

		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p>
		<p>контролировать ротацию продуктов;</p>
		<p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p>
		<p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p>
		<p>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;</p>
		<p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>
		<p>доводить тесто до определенной консистенции;</p>

		<p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
		<p>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;</p>
		<p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p>
		<p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>
		<p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p>
		<p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p>

		<p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p>
		<p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p>
		<p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

		<p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p>
		<p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
		<p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и</p>
		<p>праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>



		<p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p>

		<p>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;</p>
		<p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p>
		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>доводить тесто до определенной консистенции;</p>
		<p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p>
		<p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p>

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

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

		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	<b>Навыки:</b>	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	<b>Умения:</b>	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 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;

	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p>
	<p>контролировать ротацию продуктов;</p>
	<p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p>
	<p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p>
	<p>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;</p>
	<p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
	<p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p>

	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);

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



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

	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p>
	<p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p>
	<p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p>
	<p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p>
	<p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p>
	<p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>
	<p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>
	<p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p>
	<p>проводить мастер-класс для представления</p>
	<p><b>Знания:</b></p>

		<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей,	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

	видов и форм обслуживания	разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		<b>Умения:</b>
		разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
		разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
		рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
		рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

		предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
		составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
		выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
		анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		<b>Знания:</b>
		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;

		<p>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;</p>
		<p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p>
		<p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p>
		<p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</p>
		<p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p>
		<p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p>
		<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p>
		<p>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p>
		<p>координации деятельности подчиненного персонала</p>
		<p><b>Умения:</b></p>

		<p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p>

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
		<b>Навыки:</b>
		выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
		контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
		взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других
		ресурсов;
		рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
		определять потребность для выполнения производственной программы;
		контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
		проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		<b>Знания:</b>
		требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
		назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
		изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
		возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);



		<p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p>

	оценивать работу подчиненного персонала
	<b>Знания:</b>
	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;
	отраслевые стандарты;
	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
	структуру организации питания;
	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
	схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения
	организации питания;
	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
	правила составления графиков выхода на работу

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
	<p>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</p>
	<p>оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>
	<p><b>Умения:</b></p>
	<p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</p>
	<p>выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;</p>
	<p>оценивать результаты обучения;</p>
	<p>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p>
<p>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p>	
<p>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями,</p>	

	<p>регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);</p>
	<p>способы и формы инструктирования персонала;</p>
	<p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;</p>
	<p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p>
	<p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p>
	<p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p>
	<p>правила составления программ обучения;</p>
	<p>способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p>
	<p>принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p>
	<p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</p>
	<p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>

#### 4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудоустройственной функции	Код и наименование трудоустройственной функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4

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

		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			
--	--	---	--	--	--

## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

-	-	-		Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4			
				Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8		
Считать в плане	Индекс	Наименование	ФПА									Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого		
<b>ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>				1476	1476	1276	1276	182	18	100%	0%	612	864								
<b>СОО.Среднее общее образование</b>				1476	1476	1276	1276	182	18	1476		612	864								
+	ОУП	<b>Обязательные учебные предметы</b>		1207	<b>1207</b>	<b>1090</b>	<b>1090</b>	<b>105</b>	<b>12</b>	1207		505	702								
+	ОУП.01	Русский язык	ДЗ	78	78	74	74	4		78		32	46								
+	ОУП.02	Литература	ДЗ	78	78	74	74	4		78		32	46								
+	ОУП.03	Математика	Э	273	273	224	224	45	4	273		123	150								
+	ОУП.04	Иностранный язык	ДЗ	117	117	112	112	5		117		48	69								
+	ОУП.05	Информатика	ДЗ	78	78	74	74	4		78		32	46								
+	ОУП.06	Физика	ДЗ	78	78	74	74	4		78		32	46								
+	ОУП.07	Химия	ДЗ	40	40	36	36	4		40		16	24								
+	ОУП.08	Биология	ДЗ	40	40	36	36	4		40		16	24								
+	ОУП.09	История	ДЗ	78	78	74	74	4		78		32	46								
+	ОУП.10	Обществознание	Э	117	117	102	102	11	4	117		48	69								
+	ОУП.11	География	Э	112	112	100	100	8	4	112		46	66								
+	ОУП.12	Физическая культура	ДЗ	78	78	74	74	4		78		32	46								
+	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	40	40	36	36	4		40		16	24								
+	ДУПКВ	<b>Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору</b>		269	<b>269</b>	<b>186</b>	<b>186</b>	<b>77</b>	<b>6</b>	269		107	162								
+	ДУПКВ.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература	ДЗ	44	44	38	38	6		44		16	28								
+	ДУПКВ.02	Введение в специальность	ДЗ	180	180	148	148	32		180		74	106								

+	*	Индивидуальный проект (предметом не является)		45	45			39	6	45		17	28						
<b>ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>				4464	4464	3788	3752	490	186	3168	1296			612	900	612	900	612	828
<b>ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>				504	504	488	486	16		432	72			56	120	100	140	48	40
+	ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	48	48	40	38	8		48						48			
+	ОГСЭ.02	История	ДЗ	48	48	40	40	8		48					48				
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	174	174	174	174			150	24			28	36	26	40	24	20
+	ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	174	174	174	174			150	24			28	36	26	40	24	20
+	ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	60	60	60	60			36	24						60		
<b>ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>				180	180	104	104	76		180				90		90			
+	ЕН.01	Химия	ДЗ	90	90	52	52	38		90				90					
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	90	90	52	52	38		90						90			
<b>ОПЦ.Общепрофессиональный цикл</b>				640	640	574	568	48	18	612	28			192	130	114	204		
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	84	84	74	72	4	6	74	10			84					
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	72	72	70	70	2		72				72					
+	ОП.03	Техническое оснащение организации питания	ДЗ	68	68	60	60	8		60	8				68				
+	ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	62	62	58	58	4		62					62				
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	Э	70	70	62	60	2	6	60	10						70		
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	66	66	60	60	6		66							66		
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные	ДЗ	58	58	46	46	12		58							58		



		технологии в профессиональной деятельности																	
+	ОП.08	Охрана труда	ДЗ	36	36	32	32	4		36				36					
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	68	68	68			68						68			
+	ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	Э	56	56	44	42	6	6	56					56				
<b>ПЦ.Профессиональный цикл</b>				2924	2924	2406	2378	350	168	1728	1196			274	650	308	556	564	572
+	ПМ.01	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	Э	402	<b>402</b>	<b>348</b>	<b>344</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	254	148			44	358				
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э	118	118	96	94	16	6	50	68			44	74				
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э	128	128	108	106	14	6	48	80				128				
+	УП.01.01	Учебная практика	ДЗ	72	72	72	72			72					72				
+	ПП.01.01	Производственная практика	ДЗ	72	72	72	72			72					72				
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	Э	12	12				12	12					12				

+	ПМ.02	<b>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</b>	Э	320	320	276	272	20	24	210	110				84	236		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	84	84	68	66	10	6	40	44				84			
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	116	116	100	98	10	6	50	66					116		
+	УП.02.01	Учебная практика	ДЗ	36	36	36	36			36						36		
+	ПП.02.01	Производственная практика	ДЗ	72	72	72	72			72						72		
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	Э	12	12				12	12						12		

+	ПМ.03	<b>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</b>	Э	496	<b>496</b>	<b>404</b>	<b>400</b>	<b>68</b>	<b>24</b>	300	196					72	106	318
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	178	178	138	136	34	6	80	98					72	106	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	198	198	158	156	34	6	100	98							198
+	УП.03.01	Учебная практика	ДЗ	36	36	36	36			36								36
+	ПП.03.01	Производственная практика	ДЗ	72	72	72	72			72								72
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	Э	12	12				12	12								12

+	ПМ.04	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	Э	408	<b>408</b>	<b>336</b>	<b>332</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	328	80						92	316
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	154	154	132	130	16	6	114	40						92	62
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	134	134	96	94	32	6	94	40							134
+	УП.04.01	Учебная практика	ДЗ	36	36	36	36			36								36
+	ПП.04.01	Производственная практика	ДЗ	72	72	72	72			72								72
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю		12	12				12	12								12

+	ПМ.05	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	Э	698	<b>698</b>	<b>550</b>	<b>544</b>	<b>118</b>	<b>30</b>	320	378						288	154	256
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	288	288	218	214	58	12	100	188						288		
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э	290	290	224	222	60	6	100	190							154	136
+	УП.05.01	Учебная практика	ДЗ	36	36	36	36			36									36
+	ПП.05.01	Производственная практика	ДЗ	72	72	72	72			72									72
+	ПМ.05.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	Э	12	12				12	12									12
+	ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности</b>	Э	162	<b>162</b>	<b>134</b>	<b>132</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	118	44						162		

		<b>подчиненного персонала</b>																	
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	78	78	62	60	10	6	34	44							78	
+	УП.06.01	Учебная практика	ДЗ	36	36	36	36			36								36	
+	ПП.06.01	Производственная практика	ДЗ	36	36	36	36			36								36	
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	Э	12	12				12	12								12	
+	ПМ.07	<b>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</b>	Э	438	<b>438</b>	<b>358</b>	<b>354</b>	<b>56</b>	<b>24</b>	198	240			230	208				
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Э	282	282	214	210	56	12	42	240			158	124				
+	УП.07.01	Учебная практика	ДЗ	72	72	72	72			72				36	36				
+	ПП.07.01	Производственная практика	ДЗ	72	72	72	72			72				36	36				
+	ПМ.07.01(К)	Экзамен по модулю	Э	12	12				12	12					12				
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>				216	216	216	216			216									216
+	ГИА.01(Д)	Защита дипломной работы (проекта) и демонстрационный экзамен		216	216	216	216			216									216

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	24	2	<p>Вариативная часть в количестве 24 часов используется на увеличение часов обязательной части для формирования следующих умений у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике</li> </ul> <p>на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
2.	ОГСЭ.04 Физическая культура	24	2	<p>Вариативная часть в количестве 24 часов используется на увеличение часов обязательной части для формирования следующих умений у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,</li> <li>-достижения жизненных и профессиональных целей</li> </ul> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</li> </ul>

3.	ОГСЭ.05 Психология общения	24	2	<p>Вариативная часть в количестве 24 часов используется на увеличение часов обязательной части для формирования следующих умений у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>консультировать потребителей</li> <li>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала</li> <li>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>организовывать работу коллектива и команды</li> </ul>
4.	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	10	2	<p>Вариативная часть в количестве 10 часов используется на увеличение часов обязательной части для формирования следующих умений у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контролировать,</li> <li>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП) соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>
5.	ОП.03 Техническое оснащение организации питания	8	1	<p>Увеличение часов на дисциплину направлено на проведение промежуточной аттестации</p>
6	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	10	2	<p>Вариативная часть в количестве 10 часов используется на увеличение часов обязательной части для формирования следующих умений у обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вести утвержденную учетно- отчетную документацию</li> <li>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</li> <li>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>



7.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к полуфабрикатам для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	68	1	Вариативная часть в количестве 68 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: 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;
8.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	80	1	Вариативная часть в количестве 80 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: 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
9.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	44	1	Вариативная часть в количестве 44 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: 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
10.	МДК.02.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	66	1	Увеличено количество часов по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в целях расширения умений и навыков по применению и выполнению процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

	форм обслуживания			
11.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	98	1	Вариативная часть в количестве 98 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: 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
12.	МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	98	1	Введение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
13	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	40	1	По запросу работодателя ООО «Содействие» увеличено количество часов модульной дисциплины Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

14	МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	40	1	По запросу работодателя ООО «Содействие» увеличено количество часов модульной дисциплины Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
15	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	44	2	Вариативная часть в количестве 44 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: 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
16.	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	240	1	Вариативная часть в количестве 240 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: приготовление супов и соусов, приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса и домашней птицы, приготовление и оформление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков
<b>Итого</b>		1296		-

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

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

					питания	
7	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)	ПП.07 Производственная практика	<u>72</u>	<u>3-4</u>	Предприятие общественного питания	<u>Руководитель практики</u>

### 5.4. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3				
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26					
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35				
I																		К	К																				
II	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У			
III	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У			
																																					У	П	К
																																					У		
																																					У		
																																					Э		
Э																																							
IV	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У				
																																				У	П	К	
																																				У			
																																				У			
																																				Э			
Э																																							

Мес	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август			
Числа	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	
II	У	У	У	У	У	Э											
III	У	У	У	У	У	У	У										
IV	П																
	П																
	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=
	Э																
	Э																

**Сводные данные по бюджету времени<sup>5</sup>**

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
У	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	23 3/6	40 3/6	15 4/6	20 4/6	36 2/6	14 2/6	23	37 2/6	14 3/6	11 5/6	26 2/6	140 3/6
П	Производственная практика (по профилю специальности)				1	3	4	2	1	3	2	4	6	13
Э	Промежуточная аттестация		3/6	3/6	2/6	1 2/6	1 4/6	4/6	1	1 4/6	3/6	1 1/6	1 4/6	5 3/6
Д	Защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	8	10	2	1	3	34
Итого		19	33	<b>52</b>	19	33	<b>52</b>	19	33	<b>52</b>	19	24	<b>43</b>	199

<sup>5</sup> Заполняется в соответствии с КУГ. Вид КУГ выбирается образовательной организацией самостоятельно



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

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

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

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

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

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

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

### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Ураган», при проведении практических занятий, выполнении курсовой работы, всех видов практики;
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Хлеб Да Соль» и ООО «Содействие» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

## 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;

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

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

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

## 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)

## 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста- практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом- практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста- практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Чернов Дмитрий Александрович	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	9 лет
2	Моргунова Анна Викторовна	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	13 лет
3	Воронцова Дарья Александровна	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	4 года
4	Соломонова Виктория Александровна	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	33 года
5	Проскунина Ольга Васильевна	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	10 лет
6	Боброва Екатерина Александровна	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	10 лет
7	Сидоров Сергей Васильевич	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	5 лет
8	Верещак Вероника Валерьевна	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	6 лет
9	Зайцева Елена Викторовна	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	15 лет
10	Невидомская Ирина Алексеевна	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	22 года
11	Филиппова Виолетта Александровна	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	12 лет
12	Назимова Мария Викторовна	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	8 лет
13	Мальцева Мария	ФГБОУ Ставропольский	преподаватель	1 год

	Андреевна	ГАУ		
14	Букин Максим Сергеевич	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	4 год
15	Гашина Елена Алексеевна	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	2 года
16	Перемышлев Юрий Павлович	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	20 лет
17	Мирошниченко Елена Анатольевна	ФГБОУ Ставропольский ГАУ	преподаватель	2 года

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

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

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

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**к ОПОП-П специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА .....	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 .....	26
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.....	64
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВСЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	95
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.....	119
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА.....	150
ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (Освоение работ по профессии 16675 Повар)	179

**Рабочая программа**  
**профессионального модуля**

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

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>5</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	5
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	5
1.3. <i>Обоснование вариативной части.....</i>	7
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>8</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	8
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	9
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	10
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>23</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	23
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	23
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>24</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по	-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; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -правила составления заявок на продукты	-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; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с

	<p>количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования</p> <p>-использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>-распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>-контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>-осуществлять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>-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;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p>	<p>-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>-формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p> <p>-процессы организации, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>-современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из</p>	<p>заказом, планом работы;</p> <p>-осуществления контроля качества, хранения и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности</p> <p>-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>-упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>-обеспечения ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>-организации, ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>-контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом</p>
--	---	--	---

	<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>-организовывать упаковку полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>-применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p>-разрабатывать, изменять ассортимент полуфабрикатов;</p> <p>-разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>-рассчитывать количество сырья, продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p>	<p>различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>-правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>-правила организации проработки рецептур;</p> <p>-правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>-правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>-правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p> <p>-принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, ароматическими веществами, пряностями и приправами;</p> <p>-новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный</p>	<p>требований к безопасности</p> <p>-разработки ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>-разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов, а также с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	---	---	---

	-оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; -представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	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	
--	---	--	--

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В ПМ.01 добавлено 148 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	200	110
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	40	-
Практика, в т.ч.:	<b>144</b>	<b>144</b>
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.01.01 в форме Э МДК.01.02 в форме Э УП.01 в форме ДЗ ПП.01 в форме ДЗ ПМ.01 в форме экзамена по модулю	18	-
<b>Всего</b>	<b>402</b>	<b>254</b>

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

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>124</b>	<b>52</b>	42	52	-	-	24	-	6		
	МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>128</b>	<b>58</b>	48	58	-	-	16	-	6		
	УП.01 Учебная практика	<b>72</b>									72	
	ПП.01 Производственная практика	<b>72</b>										72
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>								6		
	<b>Всего</b>	<b>402</b>		<b>90</b>	<b>110</b>	-	-	<b>40</b>	-	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>42л./52пр./24с.р.</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>10л/10пр./10с.р.</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	4	
	Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическая работа №1</b> Составление правил адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	6	
	<b>Практическая работа №2</b> 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)	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	<b>10</b>	

<b>Тема 1.2.</b> Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<b>Содержание</b>	<b>4л/4пр.</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №3</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	4	
<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>22л/22пр./10с.р.</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №4</b> Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	6	
	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых	4	

	при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>16</b>	
	<b>Практическая работа №5</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4	
	<b>Практическая работа №6</b> Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования.	4	
	<b>Практическая работа №7</b> Составление блок-схем по приготовлению полуфабрикатов	4	
	<b>Практическая работа №8</b> Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	<b>10</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	<b>Содержание</b>	<b>6л /16пр./4с.р.</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	2	
	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации.	2	



	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>16</b>	
	<b>Практическая работа №9</b> Составление 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).	4	
	<b>Практическая работа №10</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	4	
	<b>Практическая работа №11</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	4	
	<b>Практическая работа №12</b> Маркировка сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, разделочного инвентаря и оборудования	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	<b>4</b>	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>48/58пр./16с.р.</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень	4	

<p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p>	<p>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. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.</p> <p>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. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.</p>		
<p><b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>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.</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p><b>Практическая работа №1</b></p> <p>Составить основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	<p><b>4/6пр.</b></p> <p>2</p> <p><b>6</b></p> <p>6</p>	<p>ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4</p>

<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b> <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/12пр./8с.р.</b> <b>12</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	<b>Практическая работа №2</b> Требования к качеству живых и мороженных 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.	6	
	<b>Практическая работа №3</b> 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.	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	8	
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10/12пр.</b> 2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.		

	<p>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. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<p><b>Практическая работа №4</b> Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.</p>	6	
	<p><b>Практическая работа №5.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	6	
<p><b>Тема 2.5</b> Обработка, подготовка мяса диких животных</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>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</p> <p>Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных</p>	<p><b>2</b></p> <p>2</p>	<p>ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4</p>

	<p>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.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>		
<p><b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>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.</p> <p>Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>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.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. 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. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p>	<p><b>8/6пр.</b> 2</p>	<p>ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4</p>

	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №6</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	6	
<b>Тема 2.7</b> Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>Содержание</b>	<b>6пр.</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическая работа №7</b> 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.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10/12пр./8с.р.</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №8</b> Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Способы приготовления кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа №9</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка словаря иностранных терминов	<b>8</b>	

	<b>Практическая работа №10</b> Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	<b>6</b>	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>УП.01</b> <b>Учебная</b> <b>практика</b>		<b>72</b>	
	<b>Виды работ:</b>	<b>36</b>	
	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.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	
	3. 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	
	4. 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	
	5. 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.	6	

	6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
	<b>Виды работ:</b>	<b>36</b>	
	7. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	8. 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.	6	
	9. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	
	10. 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).	6	
	11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
	12. 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	6	



<b>ПП.01</b> <b>Производственная практика</b>		<b>72</b>	
	<b>Виды работ:</b>		
	1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
	3. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	6	
	4. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.	6	
	5. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6	
	6. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	6	
	7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	6	
	8. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	
	9. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6	
	10. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	

	11. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	
	12. 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.	6	
<b>Промежуточная аттестация. Экзамен по ПМ.01</b>		<b>6</b>	
<b>Итого:</b>		<b>402</b>	
<i>теоретическое обучение</i>		90	
<i>практические занятия</i>		110	
<i>самостоятельная работа</i>		40	
<i>учебная практика</i>		72	
<i>производственная практика</i>		72	
<i>консультация</i>		-	
<i>экзамен</i>		6	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Организации хранения и контроля запасов и сырья»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. 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. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. 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.

8. 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, 10с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 4 октября 2012 № 1007].

11. 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.

12. 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

13. 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»].

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01-07, 09-10	– организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;
ПК 1.2 ОК 01-07, 09-10	– осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	- заданий по производственной практике;
ПК 1.3 ОК 01-07, 09-10	– проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- заданий для самостоятельной работы.
ПК 1.4 ОК 01-07, 09-10	– осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Промежуточная аттестация:</b> Экзамен по МДК.01.01, МДК.01.02 Экзамен по ПМ.01

**Рабочая программа  
профессионального модуля**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>29</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы...</i>	29
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	29
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	35
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>36</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	36
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	37
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	38
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>55</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	55
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	55
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>57</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 2.1. ОК 01-10	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	-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; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с	-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 и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в соответствии с технологическими требованиями;



	<p>требований к безопасности;</p> <p>-оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям</p>	<p>инструкциями и регламентами</p>	<p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>ПК 2.2. ОК 01-10</p>	<p>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 2.3. ОК 01-10</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов;</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>-приготовления различными методами горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с</p>

	<p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 2.4. ОК 01-10</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос,</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности</p>

	<p>хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>	<p>подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul>	<p>готовой кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контроля хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<p>ПК 2.5. ОК 01-10</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>-контроля хранения и расхода продуктов.</li> </ul>

		горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	
ПК 2.6. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи 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; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.7. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи

	<p>подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 2.8. ОК 01-10</p>	<p>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	<p>-разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-правила разработки и адаптации рецептур</p>	<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>
--	--	--	---

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В ПП.02 добавлено 110 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	164	76
Курсовая работа (проект)	40*	-
Самостоятельная работа	30	-
Практика, в т.ч.:	<b>108</b>	<b>108</b>
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.02.01 в форме Э МДК.02.02 в форме Э УП.02 в форме ДЗ ПП.02 в форме ДЗ ПМ.02 в форме экзамена по модулю	18	-
<b>Всего</b>	<b>320</b>	<b>184</b>

Примечание:

\* - входят в число учебных занятий

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-10 ПК 2.1-2.8	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>84</b>	<b>46</b>	20	46	-	-	12	-	6		
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>122</b>	<b>30</b>	28	30		40	18	-	6		
	УП.02.01 Учебная практика	<b>36</b>									36	
	ПП.02.01 Производственная практика	<b>72</b>										72
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>								6		
	<b>Всего</b>	<b>320</b>	<b>76</b>	<b>48</b>	<b>70</b>		<b>40</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>72</b>



### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>20/46пр./12с.р.</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</b>	<b>Содержание</b>	<b>6л/6пр./6с.р.</b>	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	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	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	4	
	<b>Практическое занятие.</b> ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	6	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем);</i>	<b>6</b>		

	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).		
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/6пр./6с.р.</b>	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	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. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	2	
	Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных 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	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	

	<p><b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)</p>	6	
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Решение ситуационных задач.</i></p>	6	
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>6/12пр.</b>	
	<p>Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).</p>	6	<p>ОК 01-10 ПК 2.1-2.8</p>
	<p>Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)</p>		
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<b>12</b>	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт</p>	6	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление акта проработки блюд.</p>	6	

Тема 1.4.	Содержание	4л /18пр.	
<b>Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>	<p>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</p>	2	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	<p>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</p>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Схематично изобразить размещение оборудования в горячем цехе;	<b>6</b>	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	<b>Практическое занятие.</b> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной Продукции	<b>6</b>	
<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции;	6		
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	

<b>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<b>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>28/30пр./18с.р.</b>	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. С учетом современных методов приготовления супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> 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)	2	
	<b>Практическое занятие.</b> 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)	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	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	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: соусов на муке и яично-масляных. Разработка нормативной документации: соусов овощных и сырных.	2	

	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-10
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b>	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-10
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</b>	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 приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых	2	ПК 2.1-2.8
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.: 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.	2	

	<p>Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст).	2	
	<b>Практическое занятие.</b> 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)	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки.	2	

	<p><b>Практическое занятие.</b> 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)</p>	2	
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>  <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i></p>	4	
<p><b>Тема 2.6.</b>  <b>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>9/6пр./1с.р.</b>	<p>ОК 01-10  ПК 2.1-2.8</p>
	<p>Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом</p>	4	
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<b>4</b>	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок (из рыбы отварной в бульоне и на пару, и рыбы припущенной с подбором соуса и гарнира; из рыбы припущенной с подбором соуса и гарнира; из рыбы жареной с подбором соуса и гарнира; из рыбы тушеной с подбором соуса и гарнира; из рыбы запеченной с подбором соуса и гарнира; из моллюсков и ракообразных с подбором соуса и гарнира)</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> 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)</p>	2	
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>  <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i></p>	2	



<b>Тема 2.7.</b> <b>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> 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	9/бпр./1с.р.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок из мяса и субпродуктов. 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)	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	2	
<b>Тема 2.8.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> 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.	9/бпр./1с.р.	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
		4	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок из птицы, дичи и кролика 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)	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i>	4	
<b>Курсовая работа (проект)</b>	<b>Тематика занятий:</b> 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. 3. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 4. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. 5. 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. 6. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции	40	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8

		<p>7. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>8. Консультации по разработке практической части курсовой работы: разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),</p> <p>9. Консультации по разработке практической части 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.</p> <p>10. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p>11. Защита курсовой работы.</p>		
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>	
<b>УП.02</b>	<b>Учебная</b>	<b>Виды работ:</b>		
<b>практика</b>		<p>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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. 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. 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.</p> <p>5. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	<b>36</b>	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8

<p><b>ПП.02</b> <b>Производственная практика</b></p>	<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика предприятия.</li> <li>2. Производственные цеха предприятия</li> <li>3. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>4. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>6. 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.</li> <li>7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>8. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>10. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ol>	72	<p>ОК 01-10 ПК 2.1-2.8</p>
--	--	----	--------------------------------

	<p>11. 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.</p> <p>12. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>14. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>16. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>19. Разработка нового (или доработка) ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>20. Изучить перспективные направления в приготовлении горячих блюд и закусок.</p> <p>21. Провести анализ ассортимента горячих блюд и закусок на предприятии.</p> <p>22. Внести предложение по расширению ассортимента.</p> <p>23. Разработать для предприятия технологическую карту, технологическую схему и шкалу органолептической оценки на новое блюдо.</p>		
--	--	--	--

	24.Составить схематичный план горячего цеха с расстановкой оборудования. Указать недочеты.		
<b>Промежуточная аттестация по ПМ.02 в форме экзамена по модулю</b>		<b>6</b>	
<b>Всего по ПМ.02</b>		<b>320</b>	

#### **2.4. Курсовой проект (работа)**

Выполнение курсового проекта (работы) по ПМ.02 является обязательным.

##### ***Тематика курсовых проектов (работ)***

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».

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов и сырья» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, Д. Р. Атхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 238 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35289-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276502> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276504> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35290-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1323528> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872659> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

15. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.



16. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
17. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
19. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
21. 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.
22. 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, 10с.
23. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
24. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 4 октября 2012 № 1007].
25. 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.
26. 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
27. 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»].
28. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ОК 01-10	<p><b>Умеет:</b>            -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;            -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;            -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям</p> <p><b>Знает:</b>            -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;            правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;            -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>Владеет навыками:</b>            -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 и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в соответствии с технологическими требованиями;            -контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>            экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:            - заданий для практических/ лабораторных занятий;            - заданий по производственной практике;            - заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02            Экзамен по ПМ.02</p>
ПК 2.2. ОК 01-10	<p><b>Умеет:</b>            -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;            -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>            экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:            - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>

	<p>подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>- заданий по производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02</p> <p>Экзамен по ПМ.02</p>
<p>ПК 2.3. ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы.</p>

	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02</p> <p>Экзамен по ПМ.02</p>
<p>ПК 2.4. ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02</p> <p>Экзамен по ПМ.02</p>

	<p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>	
<p>ПК 2.5. ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02</p>

	<p>изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>ПК 2.6. ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02</p>

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>	
<p>ПК 2.7. ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02</p> <p>Экзамен по ПМ.02</p>

	<p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>ПК 2.8. ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02</p> <p>Экзамен по ПМ.02</p>



	<p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-правила разработки и адаптации рецептов</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
--	--	--

**Рабочая программа  
профессионального модуля**

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ  
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО  
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ  
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>68</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....</i>	<i>68</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>68</i>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>74</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>74</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>75</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>77</i>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>86</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>86</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>86</i>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>87</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида 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.**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	-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; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при	-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 и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в
ОК 01-11			

	<p>требований к безопасности;</p> <p>-оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям</p>	<p>приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>ПК 3.2</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 01-11</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемост и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<p>-приготовления различными методами холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разработки и изменения ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>

<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 01-11</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов сложного ассортимента; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 01-11</p>	<p>региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемост и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 3.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и</p>	<p>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом</p>

ОК 01-11	<p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>поддачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 3.6</p> <p>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</p> <p>ОК 01-11</p>	<p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>	<p>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>



	и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	-контроля хранения и расхода продуктов.
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 01-11	-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -правила разработки и адаптации рецептур	-разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости и сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности

			готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
--	--	--	--

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В ПМ 03 добавлено 196 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	<b>292</b>	<b>160</b>
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	<b>78</b>	-
Практика, в т.ч.:	<b>108</b>	<b>108</b>
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.03.01 в форме экзамена МДК.03.02 в форме экзамена УП.03.01 в форме дифференцированного зачета ПП.03.01 в форме дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена по модулю	<b>18</b>	-
<b>Всего</b>	<b>496</b>	<b>268</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.									
				Обучение по МДК							Практики		
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ОК 01-11 ПК 3.1-3.7	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	178	70	66	70		-	36		-	6	-	-
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	204	90	66	90			42		6			
	УП.03.01 Учебная практика	36	36									36	
	ПП.03.01 Производственная практика	72	72										72
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6			
	<b>Всего</b>	<b>496</b>	<b>268</b>	<b>132</b>	<b>160</b>		-		-	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>66/70пр./36с.р.</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 3.1</b>
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	6	
	2. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>34</b>	
	<b>Практическая работа №1</b> 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса	10	
	<b>Практическая работа №2</b> 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с учетом правил сочетаемости	8	
	<b>Практическая работа №3</b> 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов	8	
	<b>Практическая работа №4</b> 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением выхода, использования сезонных, региональных продуктов	8	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	<b>12</b>		

<b>Тема 1.2.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 3.1</b>
	1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	6	
	2. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	4	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	
<b>Итого 5 семестр:</b>		<b>72</b>	
<i>теоретическое обучение</i>		26	
<i>практические занятия</i>		34	
<i>самостоятельная работа</i>		12	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	8	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	8	
	3. 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	8	
	4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	8	
	5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	8	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>36</b>	
	<b>Практическая работа № 5</b>	<b>16</b>	

	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
	<b>Практическая работа № 6</b> 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	102	
	<b>Практическая работа №7</b> 1. 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	10	
<b>Экзамен</b>		6	
<b>Итого 6 семестр:</b>		<b>106</b>	
<i>теоретическое обучение</i>		40	
<i>практические занятия</i>		36	
<i>самостоятельная работа</i>		24	
<i>промежуточная аттестация</i>		6	
<b>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>66/90/42</b>	
<b>Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправочных сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	<b>ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.7</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправочных сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправочных.	8	
	2. 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.	8	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>30</b>	
	<b>Практическая работа № 1</b> 1. Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных соусов и заправочных	10	
	<b>Практическая работа № 2</b> 1. Составление технологических карт	10	

	<b>Практическое занятие №3</b> «Приготовление, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»	10	
<b>Тема 2.2</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 3.1, ПК 3.3,</b> <b>ПК 3.7</b>
	1. 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.	6	
	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.	6	
	3. 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.	10	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>20</b>	
	<b>Практическая работа № 4</b> 1. Адаптация рецептур салатов 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	8	
	<b>Практическая работа № 5</b> 1. Составление технологических карт. Составление калькуляционных карт	6	
	<b>Практическое занятие №6</b> «Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)»	6	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>20</b>		

	1. Составление технологических карт на салаты сложного приготовления		
<b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. 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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	10	<b>ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.7</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие №7</b> «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»	10	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Адаптация рецептур канапе, холодных закусок 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	<b>22</b>	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4	<b>ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.5, ПК 3.7</b>



<b>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 8</b> 1. 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	6	
	<b>Практическое занятие №9</b> «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента»	6	
<b>Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.6, ПК 3.7</b>
	1.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.	4	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18</b>	
	<b>Практическое занятие №10</b>	6	

	«Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса и мясных продуктов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»		
	<b>Практическое занятие №11</b> «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы и дичи, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»	6	
	<b>Практическая работа № 12</b> 1. Адаптация рецептур холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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	6	
<b>Экзамен</b>		6	
<b>УП.03.01 Учебная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>36</b>	
	1. Ознакомление с организацией рабочих мест в холодном цехе, оборудованием, инвентарем, различными приспособлениями, посудой и их назначением. Освоение правил техники безопасности, требований санитарии и гигиены при работе в цехе.	6	<b>ОК 01-11, ПК 3.1 -ПК 3.7</b>
	2. Владение навыками технологического процесса при приготовлении мясного и рыбного желе. Владение навыками технологического процесса приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Владение навыками технологического процесса приготовления салатов: мясного, столичного, рыбного	6	
	3. Владение навыками технологического процесса приготовления винегретов. Владение навыками технологического процесса приготовления закусок из овощей. Владение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Владение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов.	6	

	4. Овладение навыками технологического процесса приготовления закусок из рыбных гастрономических товаров. Овладение навыками технологического процесса приготовления закусок из сельди. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6	
	5. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных закусок из колбасных изделий, копченостей, вареных мясных продуктов. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд из яиц, закусок из сыра, бутербродов.	6	
	6. Овладение навыками технологического процесса приготовления мяса заливного, способов приготовления, оформление. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы.	6	
<b>ПП.03.01 Производственная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>72</b>	
	1. Характеристика предприятия. Работа складских помещений, условия хранения продуктов.	6	<b>ОК 01-11, ПК 3.1 -ПК 3.7</b>
	2. Изучение инструкций по технике безопасности на рабочем месте, при обслуживании оборудования. Производственная санитария.	6	
	3. Организация работы холодного цеха.	6	
	4. Подготовка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6	
	5. Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов.	6	
	6. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов.	6	
	7. Приготовление, оформление закусовых бутербродов.	6	
	8. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей:	6	
	9. Приготовление, оформление и отпуск салатов вареных овощей:	6	
	10. Приготовление, оформление и отпуск салатов - коктейлей	6	
	11. Приготовление, оформление и отпуск винегретов: овощного, с сельдью, с мясом.	6	
	12. Приготовление, оформление и отпуск холодных рыбных блюд и закусок: рубленая сельдь, килька, хамса с луком, рыба под маринадом	6	
<b>Промежуточная аттестация по ПМ.03 в форме экзамена по модулю</b>		<b>6</b>	

	<b>Итого по ПМ.03:</b>	<b>496</b>	
	<i>теоретическое обучение</i>	132	
	<i>практические занятия</i>	160	
	<i>самостоятельная работа</i>	78	
	<i>учебная практика</i>	36	
	<i>производственная практика</i>	72	
	<i>консультация</i>	-	
	<i>экзамен</i>	18	
	<b>Всего:</b>	<b>496</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/977586> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1895448> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276494> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872659> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. 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.
12. 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
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. 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].
18. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Обучающийся умеет:</b> подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы 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; устанавливает температурный режим, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов</p>
	<p>соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проводит маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<p><b>Обучающийся умеет:</b> приготавливать, непродолжительно хранить холодные соусы, заправки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдает способы и техники при подготовке</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения</p>

и форм обслуживания	<p>холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдает температурный режим при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдает условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ</p>	<p>практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
	<p>установленным нормативам;</p> <p>выполняет презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Обучающийся умеет</b></p> <p>приготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации салаты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнять требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать способы и техники при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготавливать рабочие места;</p> <p>соблюдать температурный режим при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p>	<p>экзамен, экзамен, экспертное наблюдение</p> <p>выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка</p>



	<p>выявляет дефекты и определяет способы 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; соблюдает условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполняет презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять</p>	<p><b>Обучающийся умеет:</b> приготавливать, творчески оформлять и</p>	<p>экзамен, экспертное</p>
<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготавливать к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдает способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготавливает рабочие места; соблюдает температурный режим; соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявляет дефекты и определяет способы 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; обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>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</p>

	<p>соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполняет презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Обучающийся умеет приготавливать, творчески оформлять и подготавливать к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сырья к сложному ассортименту с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  подготовка рабочих мест;  соблюдает температурный режим при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдает стандарты 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;  обеспечивает посудой 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;  демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполняет презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>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</p>	<p><b>Обучающийся умеет</b>  приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдает температурный режим при подготовке; подготовка рабочих мест;</p>	<p>экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов</p>
	<p>соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;  выявляет дефекты и определяет способы их</p>	<p>работ на практике  оценка выполнения</p>

	<p>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; соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполняет презентацию блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>«профессиональн ых диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессиональног о мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Обучающийся умеет</b> разрабатывать, адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготавливает рабочие места; соблюдает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности; соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; выполняет презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональн ых диктантов»</p>

	соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения 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; проводит 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	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
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	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Экзамен
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	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	

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	- 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	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

иностранном языках.		
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	

**Рабочая 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**



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>100</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....</i>	<i>100</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	<i>100</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части .....</i>	<i>102</i>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>102</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	<i>102</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	<i>103</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	<i>104</i>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>117</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>117</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>117</i>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>118</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида 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**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1-4.6 ОК 01-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать качество сырья, продуктов и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности</li> </ul>

	<p>материалов и соответствие их технологическим требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> <li>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</li> </ul>	<p>хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>	<p>продуктов, полуфабрикатов, -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля хранения и расхода продуктов</li> <li>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</li> </ul>
--	---	--	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В МДК.04.01 добавлено 40 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями, углубления знаний, умений и навыков, связанных с усложнением видов профессиональной деятельности или освоением новых технологий в области ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, а также в связи с ростом требований к квалификации и качеству подготовки специалиста.

В МДК.04.02 добавлено 40 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	224	140
Самостоятельная работа	58	-
Практика, в т.ч.:	<b>108</b>	<b>108</b>
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК.04.01 в форме экзамена</i> <i>МДК.04.02 в форме экзамена</i> <i>УП.04.01 в форме диф зачета</i> <i>ПП.04 в форме диф зачета</i> <i>ПМ.04 в форме экзамена по модулю</i>	18	-
Всего	<b>408</b>	<b>248</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 4.1-4.6 ОК 01-11	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>154</b>	<b>80</b>	50	80	-	-	18	-	6		
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>140</b>	<b>60</b>	34	60	-	-	40	-	6		
	УП.04 Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>								36	
	ПП.04 Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>								6		
	<b>Всего</b>	<b>408</b>	<b>248</b>	<b>84</b>	<b>140</b>		-	<b>58</b>	-	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>50/80пр./18с.р.</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11 ПК 4.1-4.6</b>
	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	4	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	4	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>20</b>	
	<i>Практическое занятие.</i> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости сырья, использования сезонных продуктов, изменения выхода, потребностей различных категорий потребителей и методов обслуживания	10	
<i>Практическое занятие.</i> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур напитков сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости,	10		

	взаимозаменяемости сырья, использования сезонных продуктов, изменения выхода, потребностей различных категорий потребителей и методов обслуживания.		
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>4. Решение технологических задач, составление технологических карт.</p> <p>5. Составление логических схем.</p> <p>6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.</p> <p>7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	8	
<b>Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11 ПК 4.1-4.6</b>
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Современные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	
	Комбинирование различных способов 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, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	4	
	Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	4	

	Комбинирование различных способов приготовления холодных и горячих 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.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>28</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептов холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости сырья, использования сезонных продуктов, изменения выхода, потребностей различных категорий потребителей и методов обслуживания	28	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2. Работа с нормативной и технологической документацией. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Решение технологических задач, составление технологических карт. 5. Составление логических схем. 6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		<b>8</b>
	<b>Итого 7 семестр:</b>	<b>92</b>	
	<i>теоретическое обучение</i>	28	
	<i>практические занятия</i>	48	
	<i>самостоятельная работа</i>	16	
<b>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11 ПК 4.1-4.6</b>
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования.	8	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	



<b>подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b>	Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.	4	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос, особенности подачи. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>32</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	16	
	<b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	16	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 10. Работа с нормативной и технологической документацией. 11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	<b>2</b>		
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>		
<b>Итого 8 семестр:</b>		<b>62</b>	
<i>теоретическое обучение</i>		22	
<i>практические занятия</i>		32	
<i>самостоятельная работа</i>		2	
<i>промежуточная аттестация</i>		6	
<b>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>34/60пр./40с.р.</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01-11 ПК 4.1-4.6</b>
<b>Приготовление холодных десертов</b>	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (крема, крема-брюле, крема-карамели; панакоты, бланманже, парфе; щербета, мороженого, гранита).	4	

<b>сложного ассортимента</b>	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, мешочков и корзиночек фило с фруктами; холодного суфле, замороженного суфле, террина)	2
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, цитрусового льда с ягодами, торта из замороженного мусса). 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 холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>32</b>
	<i><b>Практическое занятие.</b></i> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (крема, крема-брюле, крема-карамели)	2
	<i><b>Практическое занятие.</b></i> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (панакоты, бланманже, парфе)	2
	<i><b>Практическое занятие.</b></i> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (щербета, мороженого, гранита).	2
	<i><b>Практическое занятие.</b></i> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (тирамису, чизкейка, мешочков и корзиночек фило с фруктами)	2
	<i><b>Практическое занятие.</b></i> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (холодного суфле, замороженного суфле, террина)	4

	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (ледяного салата из фруктов с соусом, цитрусового льда с ягодами, торта из замороженного мусса)</p>	4	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.</p>	4	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, террина, парфе, щербета, мороженого, гранита, бланманже)</p>	4	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета и корзиночек фило с фруктами, торта из замороженного мусса).</p>	4	
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>  1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.  2. Работа с нормативной и технологической документацией.  3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.  4. Решение технологических задач, составление технологических карт.  5. Составление логических схем.  6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.  7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		16
<b>Тема 2.2. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	12	<b>ОК 01-11 ПК 4.1-4.6</b>
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, воздушного пирога; пудинга, кекса с глазурью).	4	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (фондана, брауни).	2	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю; десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д).	2	
	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	

	<p>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. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2	
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	32	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (горячего суфле, воздушного пирога).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (пудинга, кекса с глазурью).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (фондана, брауни).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие соусы (сабайон, шоколадный) для горячих десертов.</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).</p>	2	

	<p><b>Практическое занятие.</b> 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»).</p>	2	
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2. Работа с нормативной и технологической документацией. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Решение технологических задач, составление технологических карт. 5. Составление логических схем. 6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	10	
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации напитков сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>		<p><b>ОК 01-11</b> <b>ПК 4.1-4.6</b></p>
	<p>Организация работы бариста и бармена. Виды и предназначение посуды.</p>	4	
	<p>Классификация и краткая характеристика напитков сложного ассортимента. Пищевая ценность напитков сложного ассортимента. Требования к качеству.</p>	2	
	<p>Правила оформления и отпуска напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Варианты подачи напитков сложного ассортимента. Сочетание напитков, в том числе алкогольных с изделиями и десертами, а также с блюдами и закусками.</p>	2	

	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. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>22</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады; компоты, кисели) (холодные чай и кофе, морсы, квас).	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (чай: красный цитрусовый чай, облепиховый чай и т.д.) (кофе: латте, капучино, мокко и т.д.)	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (какао, взбитое молоко с сиропом, сбитень) (шоколад: острый горячий шоколад, белый горячий шоколад с тыквой и т.д.)	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (безалкогольные мохито, фраппе) (коктейли, смузи) (безалкогольный глинтвейн, пунши, взвар и т.д.)	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (Мохито, Оазис, Пина Колада, Апероль Шприц, Манхэттен, Дайкири, Текила Санрайз, Лонг Айленд и т.д.)	2	

	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2. Работа с нормативной и технологической документацией. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Решение технологических задач, составление технологических карт. 5. Составление логических схем. 6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	14	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>УП.04</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, организация хранения основных продуктов и дополнительных ингредиентов до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	<b>36</b>
			<b>ОК 01-11</b> <b>ПК 4.1-4.6</b>

	<p>3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>4. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, обеспечения безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p><b>ПП.04</b> <b>Производственная практика</b></p>	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Характеристика предприятия. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>4. 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.</p>	<p>72</p>	<p><b>ОК 01-11</b> <b>ПК 4.1-4.6</b></p>



	<p>5. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Разработка ассортимента холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>13. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>		
--	---	--	--

	<p>14. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>16. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>17. Организация работы цеха для изготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>18. Правила проведения бракеража готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p>		
<b><i>Промежуточная аттестация по ПМ.04 в форме экзамена по модулю</i></b>		<b>6</b>	
<b>Всего по ПМ.04</b>		<b>408</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872659> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебник / С.В. Ермилова, Е.Н. Соколова. – Москва: Изд-во Академия, 2020- 98с.

3. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

11. 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

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-11 ПК 4.1-4.6	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

	<p>ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> <li>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</li><li>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>- контроля хранения и расхода продуктов</li><li>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li><li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li><li>- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</li></ul>	
--	--	--

**Рабочая программа  
профессионального модуля**

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ  
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>124</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....</i>	<i>124</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	<i>124</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>129</i>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>129</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	<i>129</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	<i>130</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	<i>131</i>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>145</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>145</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>145</i>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>146</b>



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида 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.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 5.1 ОК 01-10	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по	-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; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в	-организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия

	<p>количеству и качеству, соответствию с заказом; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>	<p>качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>ПК 5.2 ОК 01-10</p>	<p>-осуществлять приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -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; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения отделочных полуфабрикатов и расхода продуктов.</p>

		<p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 5.3 ОК 01-10	<p>-осуществлять приготовление, творческое оформление, подачу хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>

<p>ПК 5.4 ОК 01-10</p>	<p>-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи мучных кондитерских изделий</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 5.5 ОК 01-10</p>	<p>-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>-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; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

	<p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>
ПК 5.6 ОК 01-10	<p>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении хлебобулочных,</p>	<p>-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>

	дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила разработки и адаптации рецептур	-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов
--	--	--	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В МДК.05.02 добавлено 190 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями, углубления знаний, умений и навыков, связанных с усложнением видов профессиональной деятельности или освоением новых технологий в области ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, а также в связи с ростом требований к квалификации и качеству подготовки специалиста.

В МДК.05.01 добавлено 188 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	396	268
Курсовая работа (проект)	40	-
Самостоятельная работа	136	-
Практика, в т.ч.:	<b>108</b>	<b>108</b>
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.05.01 в форме экзамена МДК.05.02 в форме экзамена УП.05 в форме дифференцированного зачета ПП.05 в форме дифференцированного зачета ПМ.05 в форме экзамена по модулю	18	-
<b>Всего</b>	<b>398</b>	<b>376</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-10 ПК 5.1-5.6	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>288</b>	<b>120</b>	54	120	-	40	68	-	6	-	-
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>296</b>	<b>148</b>	74	148	-	-	68	-	6	-	-
	УП.05 Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>								36	
	ПП.05 Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>								6		
	<b>Всего</b>	<b>698</b>	<b>376</b>	<b>128</b>	<b>268</b>		-	<b>136</b>	-	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>54/120/68</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.	4	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	4	
	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	6	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>60</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	30	
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	30	



	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<b>34</b>	
<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	<p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.</p>	4	
	<p>Профессиональный словарь кондитера.</p>	4	
	<p>Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	6	
	<p>Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	4	

<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	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	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>30</b>	
	<i>Практическое занятие.</i> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	30	
<b>Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	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.	2	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>30</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач	30	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</i>	<b>34</b>	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>74/148/68</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Отделочные полуфабрикаты, начинки,</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	

<b>используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	Карамель: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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	6	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения Новые виды отделочных полуфабрикатов (бинекс, фондант, кандир и др.), их краткая характеристика и использование.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>46</b>	
	<i>Практическое занятие.</i> Разработка нормативной документации для отделочных полуфабрикатов, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Аппаратурно-технологическая схема производства карамельной массы и сиропов.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Схема приготовления помадной массы.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Поточно-механизированная линия производства мармелада.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Схема непрерывного производства фруктово-грильяжной массы.	2	

<i>Практическое занятие.</i> Технологическая схема производства фруктово-ягодного пюре.	2	
<i>Практическое занятие.</i> Технологическая схема производства сбивных кондитерских масс типа пастилы и зефира.	2	
<i>Практическое занятие.</i> Схема переработки тертого какао в какао-масло и какао-порошок. Схема производства шоколадной массы.	2	
<i>Практическое занятие.</i> Схема глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).	2	
<i>Практическое занятие.</i> Аппаратурно-технологическая схема производства пралиновых масс.	2	
<i>Практическое занятие.</i> Схема кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).	2	
<i>Практическое занятие.</i> Схема мастики (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная).	2	
<i>Практическое занятие.</i> Схема марципана (сырцовый, заварной).	4	
<i>Практическое занятие.</i> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Составление технологических карт.	2	
<i>Практическое занятие.</i> Составление кроссворда по теме: Отделочные полуфабрикаты, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
<i>Практическое занятие.</i> Приготовление помады и карамели, оценка качества. Выполнение украшений из карамельной массы. Приготовление посыпки трюфельной, нонпарель.	6	
<i>Практическое занятие.</i> Приготовление мармелада, оценка качества. Приготовление крема сливочного, «Шарлотт», «Гляссе». Приготовление глазурей.	6	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	12	

	<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	6	
	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.	6	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	4	
	Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>40</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Разработка нормативной документации для хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	6	
	<b>Практическое занятие.</b> Определение качества и количества клейковины в пшеничной муке	6	
	<b>Практическое занятие.</b> Решение задач о припеке и упеке. Выход готовых изделий.	6	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной).	6	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет производственной рецептуры «Рогалик с маком».	4	
<b>Практическое занятие.</b> Расчет количества воды необходимого для замеса теста заданной влажности.	6		

	<b>Практическое занятие.</b> Составить таблицу: Виды дефектов изделий из дрожжевого теста, причины возникновения, меры предупреждения и устранения.	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление кроссворда по теме: Хлебобулочные изделия сложного приготовления.	12	
	<b>Итого 7 семестр:</b>	<b>28</b>	
	<i>теоретическое обучение</i>	44	
	<i>практические занятия</i>	86	
	<i>самостоятельная работа</i>	24	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления изделий из дрожжевого теста.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление и оформление праздничного хлеба.	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	20	

<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	6	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», «Фило, Кора», сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	6	
	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.	4	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации для различных видов теста	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических схем: различных вариаций теста	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление кроссворда по теме: виды теста.	4	
<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6		
<b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6		



	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<b>16</b>	
<p><b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>		<p>ПК 5.1-5.6 ОК 01-10</p>
	<p>Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.</p>	6	
	<p>Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Оценка качества. Условия и сроки хранения.</p>	4	
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b> Разработка нормативной документации для приготовления пирожных и тортов из различных видов теста</p>	4	
<p><b>Практическое занятие.</b> Техника лепки. Как слепить пирожное, торт и конфеты.</p>	6		

	<i><b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления пирожных и тортов.</i>	4	
	<i><b>Практическое занятие.</b> Составление кроссворда по теме: пирожные и торты сложного ассортимента.</i>	4	
	<i><b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</i>	6	
	<i><b>Практическое занятие.</b> Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</i>	6	
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	8	
<b>Экзамен</b>		6	

<p><b>УП.05 Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. 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.</li> <li>5. 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.</li> <li>6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>7. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>8. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>10. 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).</li> </ol>	36	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
--	----	------------------------

<p>11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>		
<p><b>ПП.05 Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика предприятия.</li> <li>2. Производственные цеха предприятия</li> <li>3. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>4. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>6. 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.</li> <li>7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>8. 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.</li> <li>9. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>10. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>11. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>12. 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.).</li> </ol>	72	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10

<p>13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>14. Изучить перспективные направления в приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>15. Провести анализ ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на предприятии.</p> <p>16. Внести предложение по расширению ассортимента.</p> <p>17. Разработать для предприятия технологическую карту, технологическую схему и шкалу органолептической оценки на новое блюдо.</p> <p>18. Составить схематичный план мучного и/или кондитерского цеха с расстановкой оборудования. Указать недочеты.</p>		
<b><i>Промежуточная аттестация</i></b>	<b>6</b>	
<b>Всего по ПМ.05</b>	<b>698</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебный кондитерский цех», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. -10-е изд., стер. - Москва: Изд-во Академия, 2020. - 304с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 5-е изд., стер. – Москва: Изд-во Академия, 2020. -384с

3. Кузнецова А.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 10-е изд., стер. –Москва.: Изд-во Академия, 2020-400с.

4. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35287-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276496> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Цыганова Т.В. Технология и организация приготовления хлебобулочных изделий: учебник для сред. проф. образования- 2-е изд., испр. / Т.В. Цыганова. – Москва.: Изд-во Академия, 2020-448с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)- Режим доступа – свободный. На сайте представлены новые технологии по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

2. [www.100menu.ru](http://www.100menu.ru) - Режим доступа – свободный. На сайте представлены анонсы профессиональных журналов по приготовлению, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-10 ПК 5.1	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>-оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</li> </ul> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</li> <li>-оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>-контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</li> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

<p>ПК 5.2 ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b> -осуществлять приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p> <p><b>Знает:</b> -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; -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; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Владеет навыками:</b> -приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения отделочных полуфабрикатов и расхода продуктов.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 5.3 ОК 01-10</p>	<p><b>Умеет:</b> -осуществлять приготовление, творческое оформление, подачу хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>



	<p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>- практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 5.4 ОК 01-10	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических/ лабораторных занятий;</p>

	<p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 5.5 ОК 01-10	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul>

	<p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов сложного ассортимента</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 5.6 ОК 01-10	<p><b>Умеет:</b></p> <p>-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и</p>

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-правила разработки и адаптации рецептов</p> <p><b>Владеет навыками:</b></p> <p>-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>-контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	---

**Рабочая программа**  
**профессионального модуля**

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

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>155</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....</i>	<i>155</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	<i>155</i>
1.3. <i>Обоснование вариативной части.....</i>	<i>161</i>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>162</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	<i>162</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	<i>163</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	<i>164</i>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>178</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>178</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>178</i>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>179</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

## 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.*

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы с добавлением цифрового модуля МДК.06.02 по запросу работодателя за счет вариативных часов программы по специальности.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</li> <li>– определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;</li> <li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>– методы работы в профессиональной и смежных областях; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение профессиональной деятельности;</li> <li>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>– формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>– современные средства и устройства информатизации, порядок их применения;</li> <li>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> </ul>	-
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>основные этапы разработки и реализации проекта</li> </ul>	-
ОК.04	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива;</li> <li>психологические особенности личности</li> </ul>	-



OK.05	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила оформления документов;</li> <li>– правила построения устных сообщений;</li> <li>– особенности, социального и культурного контекста</li> </ul>	-
OK.06	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>– демонстрировать осознанное поведение;</li> <li>– описывать значимость своей специальности;</li> <li>применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>– традиционных общечеловеческих ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	-
OK.07	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>– принципы бережливого производства;</li> <li>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</li> </ul>	-
OK.09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные средства и устройства информатизации;</li> <li>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>	-
OK.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>– основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> </ul>	-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>– кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>– особенности произношения;</li> <li>правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>-составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>-организовывать документооборот</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-основные перспективы развития отрасли;</li> <li>-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>-классификацию организаций питания;</li> <li>-структуру организации питания;</li> <li>-принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>-правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>-разработки различных видов меню;</li> <li>-адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>-планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>-взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>--нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-основные перспективы развития отрасли;</li> <li>-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> </ul>

<p>другими подразделениями</p>	<p>подразделениями организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>-организовывать документооборот</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию организаций питания;</li> <li>-структуру организации питания;</li> <li>-принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>-правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>-методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>-виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>-основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>-правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>-формы документов, порядок их заполнения</li> </ul>	<p>-осуществления координации деятельности подчиненного персонала</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>-оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-основные перспективы развития отрасли;</li> <li>-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>-принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>-правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> </ul>	<p>-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>

	-организовывать документооборот	-основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -методы контроля возможных хищений запасов; -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	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот	-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала;	-организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала, качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>-правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>-процедуры и правила инвентаризации запасов;</li> <li>-ведения учета и составления товарных отчетов</li> </ul>	
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>-организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>-обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>-определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-основные перспективы развития отрасли;</li> <li>-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>-классификацию организаций питания;</li> <li>-структуру организации питания;</li> <li>-принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>-правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>-способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>-виды, формы и методы мотивации персонала</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</li> </ul>
<p>ПК 6.6 Применение цифровых технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-настраивать данные в системе автоматизации</li> <li>-выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации</li> <li>-оформлять документацию в системе автоматизации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</li> <li>-цифровые инструменты в профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-работы в системе автоматизации iiko;</li> <li>-оформления документации в системе автоматизации</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	60	40
Курсовая работа (проект)		-
Самостоятельная работа	18	-
Практика, в т.ч.:	<b>72</b>	<b>72</b>
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК.06.01 в форме Э</i> <i>УП.06 в форме ДЗ</i> <i>ПП.06 в форме ДЗ</i> <i>ПМ.06 в форме экзамена по модулю</i>	12	-
<b>Всего</b>	<b>162</b>	<b>112</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 6.1-6.6	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<b>84</b>	<b>40</b>	20	40	-		18	-	6		
	УП.06 Учебная практика	<b>32</b>	<b>32</b>								32	
	ПП.06 Производственная практика	<b>32</b>	<b>32</b>									32
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>								6		
	<b>Всего</b>	<b>162</b>	<b>112</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>-</b>		<b>18</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>20/40/18</b>	
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания	<b>Содержание</b>		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	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. 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.	2	
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания). Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания). Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №1</b> Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений предприятий питания различного типа, специализации, способов реализации продукции (с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных)	2	
	<b>Практическая работа №2</b> Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания).	2	



	<b>Практическая работа №3</b> Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции	2	
<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<b>Содержание</b>		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	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, преysкранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа.	2	
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню. 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. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическая работа №4</b> Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню.	2	
<b>Практическая работа №5</b> Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		

	<b>Практическая работа №6</b> Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	
	<b>Практическая работа №7</b> Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей	2	
	<b>Практическая работа №8</b> Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям)	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, догоготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами.	2	
	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. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инвентаризация товарных запасов. Материальная ответственность за сохранность	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическая работа №9</b> Материально-техническое обеспечение организации питания.	2	

	<b>Практическая работа №10</b> Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
	<b>Практическая работа №11</b> Правила проведения инвентаризации товаров.	2	
	<b>Практическая работа №12</b> Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2	
	<b>Практическая работа №13</b> Разработка предложений по предотвращению возможных хищений	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ основных типов организаций питания. Разработка структуры конкретной организации питания. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.	2	
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<b>Содержание</b>		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. 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.	2	
	Отбор работников 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. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Сертификация квалификаций работников на соответствие профессиональным стандартам	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическая работа №14</b> Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2	
	<b>Практическая работа №15</b> Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха	2	
	<b>Практическая работа №16</b> Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	2	
	<b>Практическая работа №17</b> Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b> Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	4	ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №18</b> Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	2	
	<b>Практическая работа №19</b> Планирование производственного задания (программы).	2	
	<b>Практическая работа №20</b> Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>УП.06</b> <b>Учебная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>36</b>	ПК 6.1-6.6 ОК 01-07, 09-10
	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	6	
	Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Роль программы iiko в работе: занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья.	6	
	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	6	
	Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда	6	
	Разработка различных видов меню.	6	
	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	6	
<b>ПП.06</b> <b>Производственная</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>36</b>	
	Ознакомление с Уставом организации питания.	6	ПК 6.1-6.6

практика	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	6	ОК 01-07, 09-10
	Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	6	
	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	6	
	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.	6	
<b>Промежуточная аттестация по ПМ.06 (экзамен по модулю)</b>		<b>6</b>	
		<b>Всего по ПМ.06</b>	<b>162</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Бычков, В. П. Управление персоналом : учебное пособие / под ред. В. П. Бычкова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 237 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005305-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1215349> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Зайцева, Т. В. Управление персоналом : учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0262-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1044004> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Управление персоналом : учебник / И.Б. Дуракова, Л.П. Волкова, Е.Н. Кобцева ; под ред. И.Б. Дураковой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 570 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-003563-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1939110> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1141778> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Экономика предприятия (организации, фирмы) : учебник / О.В. Девяткин, Н.Б. Акуленко, С.Б. Баурина [и др.] ; под ред. О.В. Девяткина, А.В. Быстрова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 777 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook\_594d2cb99ad737.28899881. - ISBN 978-5-16-012823-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1911262> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

4. Руководство пользователя iikoOffice.

5. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

6. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

7. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

8. <http://www.creative-chef.ru/>

9. <http://www.gastromag.ru/>

10. <http://www.horeca.ru/>

11. <http://novikovgroup.ru/>

12. <http://www.cafemumu.ru/>

13. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

14. <http:// www. Economi.gov.ru>

15. <http:// www. Minfin.ru>

16. <http://www.aup.ru/books/m21/>

17. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<i>ПК 6.1. ОК 1-7,9-10</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей услуг поварского и кондитерского дела;</li> <li>– выполняет расчет энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ - заданий по производственной практике;</p>



	<p>продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	<p>- заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p><i>ПК 6.2. ОК 1-7,9-10</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет текущее планирование;</li> <li>– координирует деятельность подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>– составляет график работы персонала с учетом потребности организации питания;</li> <li>– распределяет работы между членами подчиненного персонала, бригады;</li> <li>– регулирует конфликтные ситуации, мотивацию персонала на качество выполнения работ;</li> <li>– предупреждает факты хищений и другие случаи нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>– проводит расчеты и стимулирование выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей;</li> <li>– оформляет учетно-отчетной документации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>
<p><i>ПК 6.3. ОК 1-7,9-10</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;</li> <li>– контролирует хранение и расход запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;</li> <li>– обеспечивает сохранность ресурсов, оборудования, сырья, материалов;</li> <li>– подготавливает рабочие места для профессиональной деятельности подчиненного персонала;</li> <li>– проводит инвентаризацию ресурсов, оборудования, сырья, материалов</li> </ul>	
<p><i>ПК 6.4. ОК 1-7,9-10</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;</li> <li>– соблюдает требования безопасности; оценку качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>– проводит бракераж;</li> <li>– ведет документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала</li> </ul>	

<p><i>ПК 6.5.</i> <i>ОК 1-7,9-10</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет инструктирование подчиненного персонала;</li> <li>– проверяет оценку уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, устанавливает потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбирает образовательные программы;</li> <li>– составляет программы обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;</li> <li>– подбирает методы инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</li> <li>– проводит обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;</li> <li>– проводит тренинги и мастер-классы в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания</li> <li>– оценивает результаты обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников</li> </ul>	
<p><i>ПК.6.6</i> <i>ОК 1-7,9-10</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умеет быстро и оперативно использовать систему автоматизации iiko.</li> </ul>	

**Рабочая программа**  
**профессионального модуля**

**ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ**  
**ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**(Освоение работ по профессии 16675 Повар)**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>185</b>
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.</i>	<i>185</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	<i>185</i>
<i>1.3. Обоснование вариативной части.....</i>	<i>189</i>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>189</b>
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля .....</i>	<i>189</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля.....</i>	<i>190</i>
<i>2.3. Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>191</i>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>198</b>
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>198</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>198</i>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>199</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (Освоение работ по профессии 16675 Повар)

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: *Освоение работ по профессии 16675 Повар.*

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.  ОК 01-11	-проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -использовать посудомоечные машины; -чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; -упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; -прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	-назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; -требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий; -признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -принципы системы анализа рисков	-подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; -оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

	<p>-разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-проводить обучение помощника повара на рабочем месте;</p> <p>-оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p>	<p>и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания;</p> <p>-требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>-технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;</p> <p>-правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</p> <p>-процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>-составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-подготовки товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
--	---	--	---

		-технологии наставничества и обучения на рабочих местах	
ПК 7.2 Приготовление, оформление, презентация и подготовка к продаже блюд, напитков и кулинарных изделий  ОК 01-11	<p>-проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</p> <p>-выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</p> <p>-производить обработку овощей, фруктов и грибов;</p> <p>-нарезать и формовать овощи и грибы;</p> <p>-подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</p> <p>-готовить блюда и гарниры из овощей;</p> <p>-готовить каши и гарниры из круп;</p>	<p>-технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>-рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</p> <p>-методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>-пищевая ценность различных видов</p>	<p>-подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-подготовки оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-приготовления и оформления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</p> <p>-отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка;</p> <p>-разработки рецептов блюд, напитков и</p>

	<p>-готовить блюда из яиц;  -готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;  -готовить блюда из бобовых;  -готовить блюда из рыбы;  -готовить блюда из морепродуктов;  -готовить блюда из мяса и мясных продуктов;  -готовить блюда из домашней птицы;  -готовить мучные блюда;  -готовить горячие напитки;  -готовить сладкие блюда;  -проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;  -порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;  -пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами);  -принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;  -составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;  -готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;  -комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными</p>	<p>продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  -принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;  -нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;  -технологии в молекулярной кухне;  -нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;  -виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;  -правила эксплуатации кухонных роботов;  -принципы ХАССП в организациях общественного питания;  -требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>кулинарных изделий</p>
--	---	--	---------------------------



	<p>ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;</p> <p>-использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</p> <p>-производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		
--	--	--	--

### ***1.3 Обоснование вариативной части***

В ПМ 07 добавлено 240 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	<b>210</b>	<b>140</b>
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	<b>72</b>	-
Практика, в т.ч.:	<b>144</b>	<b>144</b>
учебная	<b>72</b>	<b>72</b>
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.07.01 в форме экзамена УП 07 в форме диф. зачета ПП.07 в форме диф. зачета ПМ.07 в форме квалификационного экзамена	<b>12</b>	-
Всего	<b>438</b>	<b>284</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-11 ПК 7.1-7.2	МДК.07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар	<b>288</b>	<b>140</b>	70	140		-	72	-	6	-	-
	УП 07 Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>								72	
	ПП.07 Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	<b>6</b>								6		
<b>Всего</b>		<b>438</b>	<b>284</b>	<b>70</b>	<b>140</b>	-	-	<b>72</b>	-	<b>12</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.07.01 Освоение работ по профессии 16675 Повар</b>		<b>70/140/72</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b> <b>приготовление п/ф</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Общие требования к обработке овощей. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Отходы овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей. Обработка грибов	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическая работа №1</b> 1. Расчет массы отходов, брутто, нетто	4	
	<b>Практическая работа №2</b> 1. Расчет массы отходов, брутто, нетто	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них»; «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации». Написание докладов и рефератов. Подготовка презентаций	20	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Общие требования к рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	8	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 3</b> 1. Расчет массы отходов и выхода п/ф из рыбы	4	
	<b>Практическая работа № 4</b> 1. Расчет массы отходов и выхода п/ф из рыбы	4	
	<b>Практическая работа № 5</b> 1. Расчет массы отходов и выхода п/ф из рыбы, нерыбного водного сырья	4	

<b>Тема 1.3.</b> <b>Механическая кулинарная обработка мяса, птицы</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1.Кулинарный разруб туш говядины. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф. из говядины.	4	
	2.Кулинарный разруб туш свинины, баранины Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф. из свинины, баранины.	4	
	3.Обработка птицы и дичи. Приготовление п/ф из птицы и дичи	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 6</b> 1. Расчет массы закладки сырья для получения полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины	4	
	<b>Практическая работа № 7</b> 1. Расчет массы закладки сырья для получения полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины	4	
<b>Практическая работа №8</b> 1. Расчет массы закладки сырья для получения полуфабрикатов из птицы и дичи	4		
<b>Тема 1.4</b> <b>Приготовление супов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Общие сведения о супах. Приготовление бульонов.	2	
	2. Приготовление заправочных супов.	4	
	3. Приготовление молочных, сладких, холодных, национальных супов.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>24</b>	
	<b>Практическая работа № 9</b> 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления супов с учетом сезона	6	
	<b>Практическая работа № 10</b> 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления супов с учетом сезона	6	
	<b>Практическая работа №11</b> «Супы»	6	
<b>Практическая работа №12</b> «Супы»м	6		
<b>Тема 1.5</b> <b>Приготовление соусов</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Приготовление красных и белых соусов и их производных. Требование к качеству соусов и сроки их хранения.	4	

	2. Соусы в современной ресторанной кухне	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 13</b> 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления соусов с учетом сезона	6	
	<b>Практическая работа № 14</b> 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления соусов с учетом сезона	6	
<b>Тема 1.6</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Изменение при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Условие и сроки хранения блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 15</b> 1. Определение массы закладки сырья для блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа</b> Изучение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	22	
<b>Тема 1.7</b> <b>Приготовление блюд из яиц и творога</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Характеристика яичных продуктов. Варка яиц. Приготовление блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 16</b> 1. Приготовление блюд из яиц и творога	6	
<b>Тема 1.8</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	

	<b>Практическая работа №17</b> «Блюда из овощей»	6	
<b>Тема 1.9</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Приготовление фаршей для изделий из теста. Приготовление теста и изделий из него	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
<b>Приготовление теста и изделий из него</b>	<b>Практическая работа №18</b> ««Блюда из теста»»	6	
<b>Тема 1.10</b> <b>Приготовление рыбных горячих блюд, горячих блюд из нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Приготовление горячих блюд из рыбы, котлетной рыбной массы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения	42	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 19</b> 1. Определение массы закладки сырья для горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6	
	<b>Практическая работа №20</b> «Блюда из рыбы»	6	
<b>Тема 1.11</b> <b>Приготовление мясных горячих блюд. Блюда из мясных субпродуктов, птицы и дичи</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы, дичи, из субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 21</b> 1. Определение массы закладки сырья для приготовления горячих блюд из мяса, птицы, субпродуктов	6	
	<b>Практическая работа №22</b> «Блюда из мяса»	6	
<b>Тема 1.12</b> <b>Приготовление холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Значение холодных блюд и закусок. Приготовление холодных блюд и закусок. Требование к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа № 23</b> 1. Определение выхода холодных блюд и закусок	6	
<b>Тема 1.13</b> <b>Приготовление</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Приготовление сладких блюд. Требования к качеству.	2	

сладких блюд,	2. Приготовление холодных и горячих напитков. Требования к качеству.	2	
холодных и горячих напитков.	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа № 24</b> 1. Определение массы закладки сырья для приготовления сладких блюд	6	
	<b>Практическая работа № 25</b> 2. Определение массы закладки сырья для приготовления холодных и горячих напитков, коктейлей	6	
<b>Тема 1.14</b> <b>Основы диетического питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
	1. Характеристика диет. Правильное питание. Приготовление блюд лечебного питания	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление диет для групп заболеваний	30	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 26</b> 1. Расчеты для диетического питания.	6	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>УП.07.01 Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>72</b>	<b>ОК 01-11,</b> <b>ПК 7.1, ПК 7.2</b>
1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		6	
2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		6	
3. Технология подготовки сырья и приготовление супов		6	
4. Технология подготовки сырья и приготовление соусов		6	
5. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.		6	
6. Приготовление и оформление блюд из морепродуктов		6	
7. Приготовление блюд из мяса.		6	
8. Приготовление блюд из домашней птицы.		6	
9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		6	
10. Приготовление сладких блюд.		6	
11. Приготовление горячих и холодных напитков.		6	



12. Приготовление диетических (лечебных) блюд и мучных кондитерских изделий.	6	
<b>ПП.07.01 Производственная практика (6 семестр)</b>	<b>72</b>	<b>ОК 01-11, ПК 7.1, ПК 7.2</b>
<b>Виды работ:</b>		
1. Ознакомление с предприятием. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	6	
2. Обработка рыбы	6	
3. Обработка мяса	6	
4. Обработка птицы	6	
5. Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции русской кухни.	6	
6. Супы	6	
7. Соусы	6	
8. Блюда и гарниры из овощей и грибов.	6	
9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	
10. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	6	
11. Блюда из мяса	6	
12. Блюда из птицы	6	
<b>Квалификационный экзамен по ПМ.07</b>	<b>6</b>	
<b>Всего по ПМ.07:</b>	<b>438</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т. Васюкова. – РУСАЙНС, 2020. - 224с.

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084457> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник. /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. – Москва: КНОРУС, 2020. - 216с.- (Среднее профессиональное образование).

4. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763> (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 4 октября № 276].

4. 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.

5. 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

6. 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»].

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

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

9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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

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

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

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

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1 ОК 01-11	Обучающийся умеет: - проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -использовать посудомоечные машины; -чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; -упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; -прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-проводить обучение помощника повара на рабочем месте;</li> <li>-оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>
<p><i>ПК 7.2</i> <i>ОК 01-11</i></p>	<p>Обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</li> <li>-выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</li> <li>-производить обработку овощей, фруктов и грибов;</li> <li>-нарезать и формовать овощи и грибы;</li> <li>-подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</li> <li>-готовить блюда и гарниры из овощей;</li> <li>-готовить каши и гарниры из круп;</li> <li>-готовить блюда из яиц;</li> <li>-готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;</li> <li>-готовить блюда из бобовых;</li> <li>-готовить блюда из рыбы;</li> <li>-готовить блюда из морепродуктов;</li> <li>-готовить блюда из мяса и мясных продуктов;</li> <li>-готовить блюда из домашней птицы;</li> <li>-готовить мучные блюда;</li> <li>-готовить горячие напитки;</li> <li>-готовить сладкие блюда;</li> <li>-проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;</li> <li>-порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами);</li> <li>-принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> <li>-составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> <li>-готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>-комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>-использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;</li><li>-использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>-готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</li><li>-производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>-оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</li></ul>	
--	--	--



**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>ОУП.01 Русский язык.....</b>	<b>2</b>
<b>ОУП.02 Литература.....</b>	<b>18</b>
<b>ОУП.03. Математика .....</b>	<b>49</b>
<b>ОУП.04 Иностранный язык .....</b>	<b>84</b>
<b>ОУП.05 Информатика .....</b>	<b>105</b>
<b>ОУП.06 Физика .....</b>	<b>123</b>
<b>ОУП.07. Химия.....</b>	<b>143</b>
<b>ОУП.08. Биология.....</b>	<b>169</b>
<b>ОУП.09 История .....</b>	<b>190</b>
<b>ОУП.10 Обществознание.....</b>	<b>221</b>
<b>ОУП.11 География .....</b>	<b>257</b>
<b>ОУП.12 Физическая культура .....</b>	<b>284</b>
<b>ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины.....</b>	<b>304</b>
<b>ДУПКВ.01 Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации/Родная литература .....</b>	<b>333</b>
<b>ДУПКВ.02 Введение в специальность .....</b>	<b>356</b>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**РУССКИЙ ЯЗЫК**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	16

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **1.1. место учебного предмета в структуре основной образовательной программы**

Учебный предмет **Русский язык** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета**

### **1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета**

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

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

Особое значение учебный предмет **Русский язык** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>Совместная деятельность:</b></p> <p>-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>-координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>-принятие себя и других людей;</p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>-признавать своё право и право других людей на ошибки;</p>	<p>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; 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, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>

	-развивать способность понимать мир с позиций другого человека.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <p>-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиций и творчества своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>-убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>Общение:</b></p> <p>-осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>-распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>-развёрнуто и логично излагать свою точку зрения и использованием языковых средств.</p>	<p>- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку;</p> <p>- сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);</p>
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <p>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p>	<p>- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать</p>

	<p>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познание мира;</p> <p>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществить проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>Базовые исследовательские действия:</b></p> <p>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- 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;</p> <p>-формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.</p>	<p>вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</p> <p>- обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <p>- обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <p>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</p>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>78</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>74</b>
в том числе:	
теоретические занятия	36
практические занятия	38
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	10
индивидуальный проект	нет
<b>самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного дифференцированного зачёта во втором семестре	

## 2.2. Тематическое планирование 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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1 Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1 Основные функции языка в современном обществе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиеологическая 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. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.		
<b>Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	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. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.		
<b>Тема 1.3. Язык как система знаков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	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.		
<b>Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография.</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	

	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 01. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	2	
<b>Тема 2.2. Морфемика и словообразование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 02 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	
<b>Тема 2.3. Имя существительное как часть речи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 03 Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	2	
<b>Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени	2	



	сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 04 Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2	
<b>Тема 2.5. Имя числительное как часть речи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 05 Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2	
<b>Тема 2.6. Местоимение как часть речи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратные, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 06 Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	2	
<b>Тема 2.7. Глагол как часть речи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	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	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 07 Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	2	

<b>Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола</b>	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 08 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	
<b>Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 09 Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ.	2	
<b>Раздел 3. Синтаксис и пунктуация</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	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	
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	2	

<b>Тема 3.2 Второстепенные члены предложения</b>	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	4	
	ПЗ 10 Знаки препинания при однородных членах, в том числе с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.	2	
	ПЗ 11 Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении.	2	
<b>Тема 3.3. Сложное предложение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 05; ОК 09
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	6	
	ПЗ 12 Знаки препинания в сложносочиненных предложениях.	2	
	ПЗ 13 Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях.	2	
	ПЗ 14 Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
<b>Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09;
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.	2	

<b>межкультурной коммуникации</b>	Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.		
<b>Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 04; ОК 05; ОК 09;
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	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. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	ПЗ 15 Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).	<b>2</b>	
<b>Тема 4.3. Научный стиль</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 04; ОК 05; ОК 09;
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	ПЗ 16 Анализ текста научного стиля по учебному предмету «Биология»	<b>2</b>	
	ПЗ 17 Выступление на научную тему, связанную со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	<b>2</b>	
<b>Тема 4.4 Деловой стиль</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 04; ОК 05; ОК 09;
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	

	ПЗ 18 Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	2	
	ПЗ 19 Составление текстов профессиональной направленности с использованием нужных словоформ, наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов документации специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	2	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация (комплексный дифференцированный зачёт)</b>			
<b>Всего</b>		<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин  
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

1. Русский язык: 10-11-е классы: базовый уровень : учебник / Л. М. Рыбченкова, О. М. Александрова, А. Г. Нарушевич [и др.]. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 271 с. — ISBN 978-5-09-103553-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334349>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Алексеев Александр Валерьевич. Русский язык и литература. В 2 частях Часть 1: Русский язык.: Учебное пособие. Практикум для СПО/Московский городской педагогический университет; Российский государственный гуманитарный университет. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 195 с. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=354259>.

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

[www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).

[www.ruscorpora.ru](http://www.ruscorpora.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

[www.russkiyjazik.ru](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).

[www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).

[www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

[www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

[www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru)))

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 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 Р 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 Деловая (ролевая) игра Кейс-задания
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение итогового теста

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ЛИТЕРАТУРА**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	20
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	29
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	45
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	46

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы**

Учебный предмет **Литература** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета**

### **1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета**

Цель учебного предмета **Литература**: сформировать у обучающихся культуру читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

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

Особое значение учебный предмет **Литература** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>- 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;</li> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> <li>- уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);</li> </ul>

	<p>находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</li> <li>- 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</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	<p>собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</li> </ul>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;</li> <li>- осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> <li>б) самоконтроль:</li> <li>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> <li>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</li> <li>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</li> </ul>	<p>обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</li> </ul>

	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> </ul>



	<p>общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования</li> </ul>

<p>государственном и иностранном языках</p>	<p>практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<p>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</p>
---	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>78</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретические занятия	32
практические занятия	36
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>6</b>
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	2
индивидуальный проект	нет
<b>самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного дифференцированного зачёта во втором семестре	

## 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
<b>Раздел 1. Русская литература XIX века</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 1.1 Александр Николаевич Островский (1823-1889)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Жизненный и творческий путь А.Н. Островского. Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. Пьеса А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А.Н. Островского		
<b>Тема 1.2 Иван Александрович Гончаров (1812-1891)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное.		
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
<b>«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности. «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов».		
<b>Тема 1.3 Иван Сергеевич Тургенев</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>		

<b>(1818-1883)</b>	<p>Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного) Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе». Их художественное своеобразие). Тургенев – романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И.С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева – романиста.</p> <p>Роман «Обломов»: 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</p>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Практическая работа 1</b> И.С. Тургенев роман «Отцы и дети»	<b>2</b>	
<b>Тема 1.4 Поэзия второй половины XIX века: Ф.И. Тютчев и А.А. Фет</b>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p><b>Теоретическое обучение</b></p> <p>Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. <i>Для чтения и изучения:</i> Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др.</p> <p>Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. <i>Для чтения и изучения:</i> А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я</p>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9

	тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.		
	<b>Практическая работа 2</b> Анализ стихотворений А.А.Фета, Ф.И. Тютчева	<b>2</b>	
<b>Тема 1.5 Николай Алексеевич Некрасов (1821-1878)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова.		
	<b>Практическая работа 3</b> Анализ стихотворений Н.А. Некрасова	<b>2</b>	
<b>Тема 1.6 Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826-1889)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок		

	Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы		
<b>Тема 1.7 Федор Михайлович Достоевский (1821-1881)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность.		
	<b>Практическая работа 4</b> Ф.М. Достоевский роман «Преступление и наказание»	<b>2</b>	
<b>Тема 1.8 Лев Николаевич Толстой (1828-1910)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры		
<b>Тема 1.9 Николай Семенович Лесков</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>		

(1831-1895)	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы. Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Практическая работа 5</b> Н. Лесков «Очарованный странник»	<b>2</b>	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальности	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Рассказы и повести Н.С. Лескова Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными проф. деятельности		
Тема 1.10 Антон Павлович Чехов (1860-1904)	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Писательское кредо А. Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехов Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок.	<b>2</b>	
<b>Раздел 2 Литература XX века</b>		<b>10</b>	
Тема 2.1 Алексей Максимович Горький (1868-1936)	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Рассказ «Старуха Изергиль». Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия	<b>2</b>	



	<p>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»</p> <p><b>Практическая работа 6</b> Анализ рассказа М. Горького «Старуха Изергиль»</p>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2 Иван Алексеевич Бунин (1870-1953)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Общая характеристика цикла рассказов «Тёмные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Реалистическое и символическое в прозе		
	<b>Практическая работа 7</b> Анализ новелл из сборника «Тёмные аллеи»	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3 Александр Иванович Куприн (1870–1938)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна.		
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
<b>«Опыт литераторов бесценен...»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	<b>Практическая работа 8</b> Анализ и интерпретация информации из мемуарных и биографических источников. (Какие профессии освоил А. Куприн? Какое значение это имело впоследствии для писательской деятельности? В каких произведениях писателя профессия героя значима для раскрытия идеи произведения?)	<b>2</b>	

<b>Раздел 3 Поэзия советского времени</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 3.1 Александр Александрович Блок (1880-1921)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...» Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы.		
<b>Практическая работа 9</b> Анализ стихотворений А.А. Блока	<b>2</b>		
<b>Тема 3.2 Владимир Владимирович Маяковский (1893-1930)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки.		

	Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта.		
	<b>Практическая работа 10</b> Анализ стихотворений В.В. Маяковского	<b>1</b>	
<b>Тема 3.3 Сергей Александрович Есенин (1895-1925)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венки...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...»)		
	<b>Практическая работа 11</b> Анализ стихотворений С.А. Есенина	<b>2</b>	
<b>Тема 3.4 Осип Эмильевич Мандельштам (1891-1938)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии О. Э. Мандельштама. Идеино-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О. Мандельштама. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «Мы живем под собою не чуя страны...», «Я вернулся в мой город, знакомый до слез...», «Я не слышал рассказов Оссиана...», «Notre Dame»		
	<b>Практическая работа 12</b> Анализ стихотворений О. Мандельштама	<b>1</b>	
<b>Тема 3.5 Анна Андреевна Ахматова</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>		

<b>(1889-1966)</b>	<p>Сведения из биографии.  «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...»</p> <p>Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.</p> <p>Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти.</p>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Практическая работа 13</b> Анализ стихотворений А.А. Ахматовой	<b>2</b>	
<b>Тема 3.6 Николай Алексеевич Островский (1904-1936)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии Н. А. Островского. Роман «Как закалялась сталь». Смысл названия произведения. Два мира, два пути. Роман как акт гражданского мужества писателя.		
	Мужество и настойчивость Павки Корчагина, выбор жизненного пути, формирование характера, преданность идее. Смысл финала.		
	<b>Практическая работа 14</b> Анализ отдельных глав романа «Как закалялась сталь»	<b>2</b>	
<b>Тема 3.7 Марина Ивановна Цветаева (1892-1941)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии. «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядком лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой») Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности;		

	тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса.		
	<b>Практическая работа 15</b> Анализ стихотворений М.И. Цветаевой	<b>2</b>	
<b>Раздел 4 Обзор литературы 40-90-х годов</b>		<b>6</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
<b>Тема 4.1 Михаил Александрович Шолохов (1905-1984)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Poleмика вокруг авторства. Киноистория романа		
<b>Тема 4.2 Михаил Афанасьевич Булгаков (1891-1940)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	«Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: приём «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.		
<b>Тема 4.3 Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899-1951)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и		

	стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)		
	<b>Практическая работа 16</b> А. Платонов повесть «Усомнившийся Макар»	<b>2</b>	
<b>Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века</b>		<b>4</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
<b>Тема 5.1 Борис Леонидович Пастернак (1890–1960)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Стихотворения «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Любить иных – тяжелый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...». Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина.		
	<b>Практическая работа 17</b> Анализ стихотворений Б.Л.Пастернака	<b>2</b>	
<b>Тема 5.2 Александр Твардовский (1910–1970)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) «Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем» «Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству Анализ стихов А.Т. Твардовского, посвященных ведущим темам в лирике поэта: тема войны, тема родного дома. Выявление основных мотивов средствами других видов искусства		
	<b>Практическая работа 18</b> Анализ стихотворений А.Т. Твардовского	<b>2</b>	
<b>Раздел 6 Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>	
	Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне.		

	<p>«Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов)</p> <p>Проблема нравственного выбора на войне</p> <p>Василий Владимирович Быков (1924–2003). Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников).</p> <p>Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок</p> <p><b>Фадеев Александр Александрович (1901-1956). «Молодая гвардия».</b> Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью</p>		
<b>Тема 6.2</b> <b>Тоталитарная тема в литературе второй XX века</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	<p>А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»; В. Т. Шаламов «Колымские рассказы» (по выбору учителя)</p> <p>Александр Исаевич Солженицын (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича»</p> <p>Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова. Приемы создания образа: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести</p>		
	<b>Практическая работа 19</b> А. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»	<b>2</b>	
<b>Тема 6.3</b> <b>Социальная и нравственная проблематика в</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015)		

литературе второй половины XX века	<p>Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести.</p> <p>Василий Макарович Шукшин (1929–1974)</p> <p>Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал</p>		
<b>Раздел 7 Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века</b>		<b>4</b>	
Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	<p>Иосиф Александрович Бродский (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе.</p> <p>«В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротись на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postscriptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), «Ниоткуда с любовью надцатого марта...», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...» (по выбору учителя).</p> <p>Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре.</p> <p>Авторская песня: поэзия Б.Ш.Окуджавы, В.С.Высоцкого («Осудите сначала себя самого...», «Охота на волков» и др.)</p>		
Тема 7.2 Драматургия:	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Александр Валентинович Вампилов (1937–1972)		



<p><b>традиции и новаторство</b></p>	<p>«Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»).</p> <p>Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества.</p> <p>«Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем») «Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы</p>		
<p><b>Раздел 8 Зарубежная литература XX века</b></p>		<p><b>2</b></p>	
<p><b>Тема 8.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	<p><b>2</b></p>	
	<p><b>Теоретическое обучение</b></p>	<p><b>2</b></p>	
	<p><i>Рэй Брэдбери</i> (1920–2012). Научно-фантастические рассказы «<i>И грянул гром</i>», «<i>Вельд</i>»</p> <p>Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – «<i>И грянул гром</i>»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «<i>Вельд</i>»). Сочетание сказки и фантастики</p> <p><i>Эрнест Хемингуэй</i> (1899–1961). Новелла «<i>Кошка под дождем</i>». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди.</p> <p>Особенности жанра «фантастический рассказ». Рассказ-предупреждение Р. Брэдбери. Другие проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). «<i>Кошка под дождем</i>» Хемингуэя: особенности жанра новеллы. Нравственные проблемы и способы их раскрытия писателем</p> <p>Стихотворения А.Рембо, Ш. Бодлера (на выбор)</p> <p>Пьесы Г. Ибсена, Б.Шоу (на выбор)</p>		<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9</p>
<p><b>Раздел 9 Художественный мир литературы народов России</b></p>		<p><b>2</b></p>	

<b>Тема 9.1 Взаимосвязь и взаимовлияние литератур народов России</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	<p>Кайсын Шуваевич Кулиев (1917–1985) – балкарский поэт и прозаик</p> <p>Лирика (перевод Б. Ахмадулиной). «Его поэзия – это целостность человека и мира...». Тематическое многообразие лирики поэта: тема творчества («Сказали мне люди: "Поэт – кто велик"...», «Чужой бешмет не примеряй, мой стих...», «Жизнь – восхожденье»); тема любви к малой родине, ее природе («Каким бы малым ни был мой народ...», «Зима пришла», «Яблоками пахнет осень...», «Вечер в горах»); историческая тема (война – «Обрушилось горе на нас, как скала...»; депортация – «В Хуламском ущелье»). Диалоги с российской культурой («Письмо к Расулу Гамзатову», «Мы слушали музыку»). Песни на стихи поэта.</p> <p>Чтение и анализ стихов К. Кулиева. Тематика и проблематика стихов поэта. Судьба балкарского народа в лирике Кулиева. Диалоги поэта с российской культурой. Б. Ахмадулина – переводчик стихов К. Кулиева</p>		
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация (комплексный дифференцированный зачёт)</b>			
<b>Всего</b>		<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин  
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

1. Лебедев, Ю. В. Литература: 10-й класс: базовый уровень : учебник : в 2 частях / Ю. В. Лебедев. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023 — Часть 1 — 2023. — 367 с. — ISBN 978-5-09-103557-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334370>

2. Лебедев, Ю. В. Литература: 10-й класс: базовый уровень : учебник : в 2 частях / Ю. В. Лебедев. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, [б. г.]. — Часть 2 — 2023. — 367 с. — ISBN 978-5-09-103558-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334373>

3. Литература: 11-й класс: базовый уровень : учебник : в 2 частях / О. Н. Михайлов, И. О. Шайтанов, В. А. Чалмаев [и др.] ; составитель Е. П. Пронина ; под редакцией В. П. Журавлева. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023 — Часть 1 — 2023. — 415 с. — ISBN 978-5-09-103560-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334376>

4. Литература: 11-й класс: базовый уровень : учебник : в 2 частях / О. Н. Михайлов, И. О. Шайтанов, В. А. Чалмаев [и др.] ; составитель Е. П. Пронина ; под редакцией В. П. Журавлева. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, [б. г.]. — Часть 2 — 2023. — 431 с. — ISBN 978-5-09-103561-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334367>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Архипова Ирина Анатольевна. Русская литература XX в.: Учебное пособие для СПО/Российский государственный университет правосудия. - Москва: Российский государственный университет правосудия, 2020. - 141 с. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=365159>

##### 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://school-collection.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).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с 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, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
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, П/о-с 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, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с 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, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7	

<p>профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с  Р 7, Темы 7.1., 7.2.  Р 8, Темы 8.1, 8.2  Р 9, Темы 9.1  Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с  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, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с  Р 7, Темы 7.1., 7.2.  Р 8, Темы 8.1, 8.2  Р 9, Темы 9.1  Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с  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, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с  Р 7, Темы 7.1., 7.2.  Р 8, Темы 8.1, 8.2  Р 9, Темы 9.1  Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с  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, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с  Р 7, Темы 7.1., 7.2.  Р 8, Темы 8.1, 8.2  Р 9, Темы 9.1  Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9</p>	

государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
--------------------------------------	---	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.3**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**МАТЕМАТИКА**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	51
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	68
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	81
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА.....	82



## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы**

Учебный предмет **Математика** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета**

#### **1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета**

Содержание программы общеобразовательной учебного предмета **Математика** направлено на достижение следующих целей:

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

Особое значение учебный предмет **Математика** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p>	<p>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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,</li> </ul>
--	---	---

		<p>расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li> <li>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных</li> </ul>
--	--	--

		<p>явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</li> </ul>
--	--	--

		<p>- 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;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции;</p>
--	--	--

		<p>умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции;</li> </ul> <p>умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;</li> <li>- уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать</li> </ul>
--	--	--



		<p>понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица <math>2 \times 2</math> и <math>3 \times 3</math>, определитель матрицы, геометрический смысл определителя;</li> <li>- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</li> <li>- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</li> </ul>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения</p>	<p>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;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>

<p>задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> <li>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> <li>в) работа с информацией: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> </li> </ul>	<p>предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
--	---	--

<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
---	--	---

	<p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p>	<p>- 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;</p> <p>- 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;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция,</p>

	<p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	<p>квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</p> <p>- 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;</p> <p>- свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции;</p> <p>- 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</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p>	<p>- 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;</p> <p>- 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,</p>

	<p>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	<p>угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира</li> </ul>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> <li>- 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</li> </ul>

	<p>социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного</li> </ul>	<p>примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях</p>
--	--	--



	<p>сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</p> <p>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</p> <p>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</p>	<p>- 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;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем учебных часов образовательной программы</b>	<b>273</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	<b>-</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>192</b>
в том числе:	
теоретические занятия	112
практические занятия	80
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	32
<b>самостоятельная работа</b>	<b>43</b>
<b>индивидуальный проект</b>	<b>нет</b>
<b>консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена во втором семестре</b>	<b>4</b>

## 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
<b>Раздел 1.</b>	<b>Повторение курса математики основной школы</b>	<b>10</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1
<b>Тема 1.1</b> <b>Цель и задачи математики при освоении специальности</b>	<b>Лекционное занятие.</b> 1. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	2	
<b>Тема 1.2 Числа и вычисления. Выражения и преобразования</b>	<b>Лекционное занятие.</b> 1. Числа и вычисления. Выражения и преобразования	2	
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения. 2. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства, их системы.	4	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> 1. Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости. Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты. Решение задач профессионального характера	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>2. Алгебра</b>	<b>36</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Развитие понятия о числе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	<b>Лекционное занятие.</b> 1. Целые и рациональные числа. Действительные числа. Комплексные числа. Приближенные вычисления.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.	2	
<b>Тема 2.2. Корни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	

<b>и степени</b>	<b>Лекционные занятия.</b> <b>Корни и степени.</b> 1. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. 2. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем. <b>Преобразование алгебраических выражений.</b> 3. Определение показательной функции. Использование ее свойств при решении уравнений и неравенств. Преобразование рациональных, иррациональных, степенных, показательных выражений.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	<b>Практические занятия</b> 1. Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами. 2. Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. 3. Решение иррациональных и показательных уравнений.	6	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Показательные и степенные функции в практико-ориентированных задачах	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме; 2. Решение задач по изучаемой теме. 3. Подготовка докладов на темы «Показательные и степенные функции в практико-ориентированных задачах», «Применение сложных процентов в экономических расчетах задач профессиональной направленности»	6	
<b>Тема 2.3. Логарифмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	<b>Лекционные занятия.</b> 1. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. 2. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию.	4	
	<b>Практические занятия</b> 1. Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений.	6	

	2. Решение логарифмических и показательных уравнений. <b>Преобразование алгебраических выражений.</b> 3. Преобразование логарифмических выражений.		
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Логарифмы в природе и технике. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.	2	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы тригонометрии</b>	32	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 3.1. Основные понятия тригонометрии</b>	<b>Лекционное занятие.</b> 1. Радианная мера угла. Вращательное движение. Тригонометрические функции. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины углов с его расположением	2	
<b>Тема 3.2. Основные тригонометриче ские тождества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Лекционное занятие.</b> 1. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения. Формулы половинного угла.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений функций. Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения.	2	
<b>Тема 3.3. Преобразования простейших тригонометриче ских выражений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Лекционное занятие.</b> Преобразование суммы в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного угла	2	
	<b>Практические занятия</b> Преобразование тригонометрических выражений, функций.	2	
<b>Тема 3.4. Тригонометриче ские уравнения и неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	<b>Лекционное занятие.</b> 1. Простейшие тригонометрические уравнения. 2. Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс	8	

	3. Тригонометрические неравенства 4. Применение общих методов решения уравнений и неравенств		
	<b>Практические занятия</b> 1. Решение простейших тригонометрических уравнений. 2. Решение тригонометрических уравнений: введение новой переменной, разложение на множители. Однородные тригонометрические уравнения 3. Простейшие тригонометрические неравенства.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме; 2. Решение задач по изучаемой теме.	6	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Функции, их свойства и графики</b>	26	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 4.1. Функции, их свойства и графики</b>	<b>Лекционное занятие.</b> <b>Функции и их свойства.</b> 1. Определения функции, их область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	<b>Практические занятия</b> 1. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические функции. 2. Обратные функции и их графики.	4	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Описание производственных процессов с помощью графиков функций	2	
<b>Тема 4.2. Степенные,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	<b>Лекционное занятие.</b>	8	ОК 01, ОК 02, ОК

показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	1. Определения степенных, показательных, логарифмических функции их свойства и графики. 2. Определение тригонометрических функции их свойства и графики. 3. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$ , растяжение и сжатие вдоль осей координат. 4. Гармонические колебания функции. Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений.		03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	<b>Практические занятия</b> 1. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи. Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства. Обратные тригонометрические функции.	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме; - Решение задач по изучаемой теме. - Подготовка доклада на тему «Сложение гармонических колебаний»	6	
<b>Раздел 5.</b>	<b>Производная функции и ее применение</b>	35	
<b>Тема 5.1. Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>19</b>	
	<b>Лекционные занятия. Последовательности.</b> 1. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. 2. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма. <b>Производная.</b> 3. Понятие производной функции, ее геометрический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. 4. Определение сложной функции. Производная сложной функции.	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

	5. Понятие производной высшего порядка. Производные обратной функции и композиции функции.		
	<b>Практические занятия</b> 1. Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности. Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. 2. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Производная и ее геометрический смысл.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме; 2. Подготовка доклада на тему «Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке»	5	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 5.2. Применение производной</b>	<b>Лекционные занятия.</b> 1. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. 2. Понятие асимптоты, способы их определения. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. 3. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	<b>Практические занятия</b> 1. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции. Соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке. Задачи на максимум и минимум. 2. Исследование функции с помощью производной	4	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	<b>Практические занятия.</b> 1. Физический смысл производной в профессиональных задачах социально-экономического профиля. 2. Нахождение оптимального результата с помощью производной функции в задачах естественнонаучного профиля.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме; - Решение задач по изучаемой теме.	2	
<b>Раздел 6.</b>	<b>Интеграл и его применение</b>	<b>14</b>	



<b>Тема 6.1. Интеграл и его применение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	<b>Лекционное занятие.</b> 1. Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$ . 2. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	<b>Практические занятия.</b> 1. Интеграл и первообразная. Вычисление первообразной для данной функции. 2. Формула Ньютона-Лейбница. Вычисление площади криволинейной трапеции.	4	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Геометрический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей. Применения интеграла в задачах профессиональной направленности естественнонаучного профиля.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме; - Решение задач по изучаемой теме; - Подготовка доклада на тему «Понятие дифференциала и его приложения»	4	
<b>Раздел 7.</b>	<b>Уравнения и неравенства</b>	<b>26</b>	
<b>Тема 7.1. Уравнения и неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	
	<b>Лекционные занятия.</b> 1. Рациональные, иррациональные, показательные, логарифмические и тригонометрические уравнения, неравенства и их системы. Равносильность уравнений, неравенств, систем. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, функционально-графический метод). 2. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств Метод интервалов. 3. Уравнения и неравенства с модулем 4. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.	12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

	5. Знакомство с параметром. Простейшие уравнения и неравенства с параметром. 6. Понятия: матрица $2 \times 2$ и $3 \times 3$ , определитель матрицы. Метод Гаусса.		
	<b>Практические занятия.</b> 1. Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений, неравенств и их систем. Метод интервалов. 2. Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, функционально-графический метод). 3. Простейшие уравнения и неравенства с модулем. Применение равносильных переходов в определенных типах уравнений и неравенств с модулем.	6	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Решение текстовых задач профессионального содержания. Нахождение неизвестной величины с помощью уравнения. 2. Решение текстовых задач профессионального содержания, на решение систем линейных уравнений.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме. Решение задач по изучаемой теме. 2. Подготовка докладов на тему «Графическое решение уравнений и неравенств», «Исследование уравнений и неравенств с параметром»	4	
<b>Раздел 8.</b>	<b>Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей</b>	22	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 8.1. Графы</b>	<b>Лекционные занятия.</b> 1. Понятие множества. Подмножество. Операции с множествами. Понятие графа. Связный граф, дерево, цикл граф на плоскости. Применение графов к решению задач	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 8.2. Элементы комбинаторики</b>	<b>Лекционные занятия.</b> 1. История развития комбинаторики, теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	<b>Практические занятия.</b> 1. Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки.	2	

<b>8.3. Элементы теории вероятностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>Лекционные занятия.</b> 1. Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Условная вероятность. Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события. 2. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины.	4	
	<b>Практические занятия</b> 1. Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей. 2. Дискретная случайная величина и ее числовые характеристики.	4	
<b>8.4. Элементы математической статистики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>Лекционное занятие.</b> Понятие о задачах математической статистики. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, Статистические характеристики ряда наблюдаемых данных. Решение практических задач с применением вероятностных методов.	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	<b>Практические занятия.</b> Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Представление данных. Задачи математической статистики социально-экономического профиля.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач по изучаемой теме. Подготовка доклада на тему: «Задачи о законе больших чисел», «Средние значения и их применение в статистике», «Схемы повторных испытаний Бернулли».	4	
<b>Раздел 9</b>	<b>Прямые и плоскости в пространстве</b>	<b>20</b>	
<b>Тема 9.1. Прямые и плоскости в пространстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	<b>Лекционные занятия.</b> 1. Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Основные пространственные фигуры. 2. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей.	12	

	<p>Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная.</p> <p>3. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.</p> <p>4. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.</p> <p>5. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.</p> <p>6. Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур.</p>		
	<p><b>Практические занятия.</b></p> <p>1. Признаки взаимного расположения прямых. Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.</p> <p>2. Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.</p> <p>3. Угол между прямыми. Угол между прямой и плоскостью. Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.</p>	6	
	<p><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>Перпендикулярность прямой и плоскости, параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей в задачах профессионального содержания.</p>	2	
<b>Раздел 10</b>	<b>Многогранники и тела вращения</b>	<b>32</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 10.1. Многогранники</b>	<p><b>Лекционное занятие.</b></p> <p>1. Понятие многогранника. Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Диагональ. Сечение.. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение. Параллелепипед и его элементы.</p> <p>2. Пирамида и ее элементы. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Сечение пирамиды.</p> <p>3. Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).</p>	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

	<p><b>Практические занятия.</b> 1. Различные виды многогранников. Их изображения. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение сечений. 2. Вычисление линейных элементов, углов. Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды.</p>	4	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	<p><b>Практическое занятие.</b> 1. Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту.</p>	2	
<b>Тема 10.2. Тела и поверхности вращения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<p><b>Лекционное занятие.</b> 1. Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. 2. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.</p>	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	<p><b>Практические занятия.</b> 1. Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. 2. Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи.</p>	4	
<b>Тема 10.3. Объемы и площади и поверхностей тел. Комбинации многогранников и тел вращения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	<p><b>Лекционное занятие.</b> 1. Объем и его измерение. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	<p><b>Практические занятия.</b> 1. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения. 2. Площади и объемы комбинированных геометрических тел. Расчет вместимости жидкости в сосудах разной формы.</p>	4	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	<p><b>Практические занятия.</b> 1. Примеры симметрий в профессиях и специальностях естественнонаучного профиля, решение задач профессионального содержания.</p>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	

	1. Подготовка доклада на тему: «Параллельное проектирование», «Сечения в научной деятельности», «Геометрические измерения тел и в моей специальности».		
<b>Раздел 11</b>	<b>Координаты и векторы</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 11.1. Координаты и векторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	<b>Лекционные занятия.</b> 1. Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы. 2. Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. 3. Скалярное произведение векторов. Угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.	6	
	<b>Практические занятия</b> 1. Декартова система координат в пространстве. Уравнение окружности, сферы. Расстояние между точками. Простейшие задачи в координатах. 2. Векторы. Действия с векторами, заданными координатами. Координаты вектора, расстояние между точками, координаты середины отрезка. Скалярное произведение векторов, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями.	4	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> 1.Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме; - Решение задач по изучаемой теме. - Подготовка доклада на тему «Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве»	4	
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия</b>		<b>224</b>	
<b>Самостоятельная работа студента</b>		<b>43</b>	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		<b>4</b>	
<b>Всего:</b>		<b>273</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:** Учебный кабинет естественнонаучных дисциплин.

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**

1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10—11 классы : базовый и углублённый уровни : учебник / Ш. А. Алимов, Ю. М. Колягин, М. В. Ткачёва [и др.]. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 463 с. — ISBN 978-5-09-107210-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334391>

2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия: 10—11-й классы: базовый и углублённый уровни : учебник / Л. С. Атанасян, Б. В. , К. С. [и др.]. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 287 с. — ISBN 978-5-09-103606-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334397>

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Южно, Н. С. Математика : учебник / Н. С. Южно. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 204 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1002604. - ISBN 978-5-16-014744-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2136718>

2. Колягин, Ю. М. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа 10 класс (базовый и углубленный уровень) : учебник для общеобразовательных организаций / Ю. М. Колягин, М. В. Ткачева, Н. Е. Федорова. - 10-е изд. - Москва : Просвещение, 2022. - 386 с. - ISBN 978-5-09-101569-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2090522>

##### **3.2.3. Интернет-ресурсы:**

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

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru>

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

Открытый колледж. Математика. - URL: <https://mathematics.ru>

Повторим математику. - URL: <http://www.mathteachers.narod.ru>

Справочник по математике для школьников. - URL: <https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm>

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Текст: электронный.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета

**Контроль и оценка** результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные 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	Р 1, Тема 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с, 2.3 П-о/с. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1 П-о/с, 4.2 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1, П-о/с Р 7, Темы 7.1 П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4 П-о/с Р 9, Темы 9.1 П-о/с Р 10, Темы 10.1 П-о/с, 10.2, 10.3 П-о/с	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа 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. Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с, 2.3 П-о/с. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1 П-о/с, 4.2 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1, П-о/с Р 7, Темы 7.1 П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4 П-о/с Р 9, Темы 9.1 П-о/с Р 10, Темы 10.1 П-о/с, 10.2, 10.3 П-о/с Р 11, Темы 11. П-о/с	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с, 2.3 П-о/с. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1 П-о/с, 4.2 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1, П-о/с Р 7, Темы 7.1 П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4 П-о/с Р 9, Темы 9.1 П-о/с Р 10, Темы 10.1 П-о/с, 10.2, 10.3 П-о/с Р 11, Темы 11. П-о/с	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с, 2.3 П-о/с. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1 П-о/с, 4.2 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2 П-о/с	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа



	<p>Р 6, Темы 6.1, П-о/с  Р 7, Темы 7.1 П-о/с  Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4 П-о/с  Р 9, Темы 9.1 П-о/с  Р 10, Темы 10.1 П-о/с, 10.2, 10.3 П-о/с  Р 11, Темы 11. П-о/с</p>	<p>Представление результатов практических работ  Защита творческих работ  Контрольная работа  Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2.  Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с, 2.3 П-о/с.  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4  Р 4, Темы 4.1 П-о/с, 4.2 П-о/с  Р 5, Темы 5.1, 5.2 П-о/с  Р 6, Темы 6.1, П-о/с  Р 7, Темы 7.1 П-о/с  Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4 П-о/с  Р 9, Темы 9.1 П-о/с  Р 10, Темы 10.1 П-о/с, 10.2, 10.3 П-о/с</p>	<p>Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита творческих работ  Контрольная работа  Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2.  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4  Р 4, Темы 4.1 П-о/с, 4.2 П-о/с  Р 5, Темы 5.1, 5.2 П-о/с  Р 6, Темы 6.1, П-о/с  Р 7, Темы 7.1 П-о/с  Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4 П-о/с  Р 9, Темы 9.1 П-о/с  Р 10, Темы 10.1 П-о/с, 10.2, 10.3 П-о/с</p>	<p>Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита творческих работ  Контрольная работа  Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2.  Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с, 2.3 П-о/с.  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4  Р 4, Темы 4.1 П-о/с, 4.2 П-о/с  Р 5, Темы 5.1, 5.2 П-о/с  Р 6, Темы 6.1, П-о/с  Р 7, Темы 7.1 П-о/с  Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4 П-о/с  Р 9, Темы 9.1 П-о/с  Р 10, Темы 10.1 П-о/с, 10.2, 10.3 П-о/с  Р 11, Темы 11. П-о/с</p>	<p>Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита творческих работ  Контрольная работа  Выполнение экзаменационных заданий</p>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.4**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	86
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА..	95
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	103
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	104

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы

Учебный предмет **Иностранный язык** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

### 1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета

Содержание программы общеобразовательной учебного предмета **Иностранный язык** направлено на достижение следующих целей:

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

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

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

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СПО:

Особое значение учебный предмет **Иностранный язык** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> <li>б) базовые исследовательские действия:</li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием <span style="float: right;">нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</span></li> <li>- смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием <span style="float: right;">нужной/интересующей/запрашиваемой информации,</span> с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</li> </ul> <p>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;</li> <li>- 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</li> </ul>
--	---	---

		<p>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;</p> <p>не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p> <p>- знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</p> <p>выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p> <p>- 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;</p> <p>- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и</p>
--	--	--

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</li> <li>- 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</li> </ul>
--	--	---



<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</li> <li>- 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</li> </ul>
--	---	---

	<p>требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p>	<p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-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</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul>	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</li> <li>- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<p>учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li><li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li></ul>	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>117</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>92</b>
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	<b>92</b>
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	<b>20</b>
индивидуальный проект	<b>нет</b>
самостоятельная работа	<b>5</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного дифференцированного зачёта во втором семестре	

## 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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Входное тестирование</b>	<b>Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося</b> - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	<b>2</b>	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Иностранный язык для общих целей</b>	<b>92</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
<b>Тема № 1.1</b> <b>Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>12</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	

	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	4	
	2. Отношения поколений в семье.	4	
	3. Описание внешности и характера человека	4	
<b>Тема № 1.2</b> <b>Молодёжь в современном обществе.</b> <b>Досуг молодёжи:</b> <b>увлечения и интересы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: – предлоги времени; – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение – love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени		
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	1. Рабочий день.	4	
	2. Досуг. Хобби.	4	
	3. Активный и пассивный отдых	4	
<b>Тема № 1.3</b> <b>Условия проживания в городской и сельской местности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – здания (attached house, apartment, etc.); – комнаты (living-room, kitchen, etc.); – обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); – условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); – места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: – оборот there is/are; – неопределённые местоимения some/any/one и их производные. – предлоги направления (forward, past, opposite, etc.);		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.);</li> <li>– специальные вопросы;</li> <li>– вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?);</li> <li>– наречия, обозначающие направление</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	4	
	2. Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка	4	
<b>Тема № 1.4</b> <b>Покупки: одежда, обувь и продукты питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.);</li> <li>– товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.);</li> <li>– одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)</li> </ul> Грамматика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– существительные исчисляемые и неисчисляемые;</li> <li>– употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными;</li> <li>– артикли: определенный, неопределенный, нулевой;</li> <li>– чтение артиклей;</li> <li>– арифметические действия и вычисления</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	4	
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине	4	
	3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	4	
<b>Контрольная работа Тема 1.1 – 1.4</b>		<b>2</b>	
<b>Тема № 1.5</b> <b>Здоровый образ жизни и забота о здоровье:</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– части тела (neck, back, arm, shoulder, etc);</li> <li>– правильное питание (diet, protein, etc.);</li> </ul>		



<b>сбалансированное питание. Спорт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.);</li> <li>– симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.);</li> <li>– еда (egg, pizza, meat, etc);</li> <li>– способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc);</li> <li>– дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии;</li> <li>– множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков;</li> <li>– существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа;</li> <li>– чтение и правописание окончаний.</li> <li>– простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени)</li> <li>– правильные и неправильные глаголы;</li> <li>– used to + Infinitive structure</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1 Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни	4	
	2. Еда полезная и вредная.	4	
<b>Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.);</li> <li>– виды транспорта (bus, car, plane, etc.)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– инфинитив, его формы;</li> <li>– неопределенные местоимения;</li> <li>– образование степеней сравнения наречий;</li> <li>– наречия места</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Почему и как люди путешествуют	4	
2. Путешествие на поезде, самолете	4		
<b>Тема № 1.7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04

<b>Страна/страны изучаемого языка</b>	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.);</li> <li>– погода и климат (wet, mild, variable, etc.).</li> <li>– экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.);</li> <li>– достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc)</li> <li>– количественные и порядковые числительные;</li> <li>– обозначение годов, дат, времени, периодов;</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикли с географическими названиями;</li> <li>– прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</li> <li>– сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;</li> <li>– прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени)</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	4	
	2. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	4	
3. Великобритания и США (крупные города, достопримечательности)	4		
<b>Тема № 1.8 Россия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.);</li> <li>– погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.).</li> <li>– экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);</li> <li>– достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикли с географическими названиями;</li> <li>– прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</li> </ul>		

	– сравнительные обороты than, as...as, not so ... as		
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	
	1. Географическое положение, климат, население.	4	
	2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	4	
	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы	4	
	4. Традиции народов России	4	
<b>Контрольная работа Тема 1.6 – 1.8</b>		<b>2</b>	
<b>Прикладной модуль</b>			
<b>Раздел 2.</b>	<b>Иностранный язык для специальных целей</b>	<b>20</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
<b>Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: – профессионально ориентированная лексика; – лексика делового общения. Грамматика: – герундий, инфинитив. – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1. Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки и по профессии/специальности. 2. Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии/специальности	6 4	
<b>Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: – природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.) – физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.) – экология (pollution, exhaust, noise, etc) Грамматика: – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	

	1. Природные и физические явления.	2	
	2. Экономические и социальные проблемы.	4	
	3. Экологические проблемы	4	
<b>Контрольная работа Тема 2.1 – 2.2</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>5</b>	
<b>Промежуточная аттестация (комплексный дифференцированный зачёт)</b>			
<b>Всего</b>		<b>117</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Учебный кабинет иностранного языка

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;
- звуковые колонки.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Английский язык : 10-й класс : базовый уровень : учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. — 12-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 248 с. — ISBN 978-5-09-103568-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334607>

2. Английский язык : 11-й класс : базовый уровень : учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. — 12-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-09-103569-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334610>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Английский язык : учебное пособие / составители Э. И. Чугунова [и др.]. — пос. Караваево : КГСХА, 2018. — 56 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133492>

2. Тамочкина, О. А. Первые шаги к успешной карьере и творческому потенциалу : учебно-методическое пособие / О. А. Тамочкина, Е. Г. Шахнубарян, Н. Д. Машлыкина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112382>

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики)
2. [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов)
3. [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»)
4. [www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English)

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8</b></p>	<p>Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Р 2 Тема 2.1, 2.2</b></p>	<p>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 дифференцированного зачета</p>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.5**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ИНФОРМАТИКА**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	107
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	114
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	119
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	119



# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы**

Учебный предмет **Информатика** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета**

### **1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета**

Содержание программы учебного предмета **Информатика** направлено на достижение следующих целей:

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

овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;

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

воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

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

Особое значение учебный предмет **Информатика** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> <li>- уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</p>
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> </ul>

	<p>поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</li> <li>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</li> <li>- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</li> <li>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных</li> </ul>
--	---	--

		<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;</li> <li>- уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;</li> <li>- уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;</li> <li>- уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в</li> </ul>
--	--	--

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 многозначных 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;</li> <li>- владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять</li> </ul>
--	--	--

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- 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</li></ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>78</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>54</b>
в том числе:	
теоретические занятия	30
практические занятия	24
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	20
индивидуальный проект	нет
самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во втором семестре</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Информация и информационная деятельность человека</b>	<b>28</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	Основное содержание Информация и информационные процессы	2	ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК9
	Теоретическое обучение	2	
<b>Тема 1.2.</b>	Основное содержание Подходы к измерению информации	4	ОК1,ОК2,ОК3,ОК4
	Теоретическое обучение	2	
	Практические занятия	2	
<b>Тема 1.3.</b>	Основное содержание Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	4	ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК5
	Теоретическое обучение	2	
	Практические занятия	2	
<b>Тема 1.4.</b>	Основное содержание Кодирование информации. Системы счисления.	4	ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК5,ОК6
	Теоретическое обучение	2	
	Практические занятия	2	
<b>Тема 1.5.</b>	Основное содержание Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	6	ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК5,ОК6 ОК7,ОК9
	Теоретическое обучение	4	
	Практические занятия	2	
<b>Тема 1.6.</b>	Основное содержание Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	2	ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК9
	Теоретическое обучение	2	

<b>Тема 1.7.</b>	Основное обучение Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Практические занятия	2	
<b>Тема 1.8.</b>	Основное содержание Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Практические занятия	2	
<b>Тема 1.9.</b>	Основное содержание Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6
	Теоретическое обучение	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Использование программных систем и сервисов</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	Основное содержание Обработка информации в текстовых процессорах	4	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Практические занятия	4	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Технологии создания структурированных текстовых документов	4	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Практические занятия	4	
<b>Тема 2.3.</b>	Основное содержание	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Компьютерная графика и мультимедиа		
	Теоретическое обучение	2	
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Технологии обработки графических объектов	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Практические занятия	2	
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Представление профессиональной информации в виде презентаций	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9

	Практические занятия	2	
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Практические занятия	2	
<b>Тема 2.7.</b>	Основное содержание Гипертекстовое представление информации	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Практические занятия	2	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Информационное моделирование</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	Основное содержание Модели и моделирование. Этапы моделирования	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Теоретическое обучение	2	
<b>Тема 3.2.</b>	Основное содержание Списки, графы, деревья	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Теоретическое обучение	2	
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Математические модели в профессиональной области	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Теоретическое обучение	2	
<b>Тема 3.4.</b>	Основное содержание Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Практические занятия	2	
<b>Тема 3.5.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Анализ алгоритмов в профессиональной области	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Теоретическое обучение	2	
<b>Тема 3.6.</b>	Основное содержание Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	2	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Теоретическое обучение	2	
	Практические занятия	2	

<b>Тема 3.7.</b>	Основное содержание Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	<b>2</b>	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Теоретическое обучение	<b>2</b>	
<b>Тема 3.8.</b>	Основное содержание Формулы и функции в электронных таблицах	<b>4</b>	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Практические занятия	<b>4</b>	
<b>Тема 3.9.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Визуализация данных в электронных таблицах	<b>4</b>	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Практические занятия	<b>4</b>	
<b>Тема 3.10.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	<b>2</b>	OK1,OK2,OK3,OK4,OK5,OK6 OK9
	Практические занятия	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация (комплексный дифференцированный зачёт)</b>			
<b>Всего</b>		<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Учебный кабинет иностранного языка

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;
- звуковые колонки.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Поляков, К. Ю. Информатика: 10-й класс: базовый и углублённый уровни : учебник : в 2 частях / К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023 — Часть 1 — 2023. — 350 с. — ISBN 978-5-09-103613-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334925>

2. Поляков, К. Ю. Информатика: 11-й класс: базовый и углублённый уровни : учебник : в 2 частях / К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023 — Часть 1 — 2023. — 238 с. — ISBN 978-5-09-103617-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334931>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. 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. — ISBN 978-5-09-103611-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360617> (дата обращения: 11.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Гейн, А. Г. Информатика : 11-й класс : базовый и углублённый уровни : учебник / А. Г. Гейн, А. И. Сенокосов. — 10-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 336 с. — ISBN 978-5-09-110519-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360623>

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

[www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Институт» по курсу «Информатика»).

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9</b></p>	<p>Презентация, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос, Выполнение практического задания Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для</p>	<p><b>Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4,2.5,2.6,2.7</b></p>	<p>Презентация, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос, Выполнение практического задания</p>

<p>выполнения задач профессиональной деятельности  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях  ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		<p>Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>
<p>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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях  ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской</p>	<p><b>Р 3 Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10</b></p>	<p>Презентация,  Ролевые игры  Заметки  Тесты  Устный опрос,  Выполнение практического задания  Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>

<p>Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		
--	--	--



**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.6**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ФИЗИКА**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	125
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	133
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	140
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	140

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы

Учебный предмет **Физика** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

### 1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета

Содержание программы общеобразовательной учебного предмета **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 социально-экономической 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.

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

Особое значение учебный предмет **Физика** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>- 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</p>
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ;</li> </ul>

<p>интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты</li> </ul>	<p>модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь формировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации</li> </ul>
---	---	--

	информации, информационной безопасности личности	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>В области духовно-нравственного воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>а) самоорганизация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p><b>б) самоконтроль:</b></p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)</li> </ul>

	<p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p><b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b></p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного</p>	<p>- 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</p>



	<p>взаимодействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>г) <b>принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p>а) <b>общение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные</li> </ul>

	<p>предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>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</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <p>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>- расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике</p>	<p>- 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</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>78</b>
из них в форме практической подготовки	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>61</b>
в том числе:	
теоретические занятия	33
практические занятия	28
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>13</b>
в том числе:	
теоретические занятия	5
практические занятия	8
индивидуальный проект	нет
самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во втором семестре</b>	

## 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
<b>Введение.</b> <b>Физика и методы научного познания</b> <b>(2 ч.)</b>	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	ОК 03 ОК 05
	Физика-фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Физические величины и способы их измерения Физические законы. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. <b>Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</b>		
<b>Раздел 1</b> <b>Механика</b> <b>(12 ч.)</b>	<b>Тема 1.1 Основы кинематики:</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	<b>Решение задач по теме «Основы кинематики» с учётом профессиональной направленности</b>		
	<b>Тема 1.2 Основы динамики:</b>	4 (1)	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция)</b>	2	
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.		
<b>Практическое занятие:</b>	2 (1)		

	<b>Решение задач по теме «Основы динамики и законы Ньютона» с учётом профессиональной направленности</b>		
	<b>Тема 1.3. Законы сохранения в механике.</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Импульс материальной точки (тела). Закон сохранения импульса. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	<b>Решение задач по теме «Законы сохранения в механике» с учётом профессиональной направленности</b>		
<b>Раздел 2 Молекулярная физика и термодинамика (12 ч.)</b>	<b>Тема 2.1. Основы молекулярно- кинетической теории. Идеальный газ.</b>	<b>8 (2)</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Идеальный газ.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	<b>Решение задач по теме: «Основы молекулярно- кинетической теории. Идеальный газ.» с учётом профессиональной направленности</b>		
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2 (1)	
	<b>Температура газа.</b> Термодинамическая шкала температур. <b>Термометр.</b> Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Изопроцессы, их уравнения.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2(1)	
	Решение задач по теме "Газовые законы"		
<b>Тема 2.2. Основы термодинамики.</b>	<b>4 (1)</b>		

	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>		
	Внутренняя энергия способы ее измерения. <b>Виды и способы теплообмена.</b> Количество теплоты. Первое начало термодинамики. Второе начало термодинамики. Уравнение теплового баланса.	2 (1)	
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Решение задач по теме: «Основы термодинамики»		
<b>Раздел 3 Агрегатные состояния веществ и их фазовые переходы (4 ч.)</b>	<b>Тема 3.1. Агрегатные состояния вещества.</b>	<b>4 (3)</b>	
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>		
	Насыщенный пар и его свойства. <b>Влажность воздуха</b> Точка росы. Приборы для определения влажности воздуха. Жидкое состояние вещества. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностное натяжение. <b>Капиллярные явления в природе, быту и технике.</b> Твердое состояние вещества. Деформация. Закон Гука, модуль Юнга. Плавление и кристаллизация. Аморфные тела	2 (1)	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	<b>Практическое занятие:</b>		
	<b>Решение задач по теме: «Агрегатные состояния вещества» с учётом профессиональной направленности</b>	2 (2)	
<b>Раздел 4 Электродинамика (12 ч.)</b>	<b>Тема 4.1. Электрическое поле.</b>	<b>4 (1)</b>	
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Электрический заряд. <b>Электризация тел.</b> Закон сохранения зарядов. Взаимодействия точечных зарядов. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле и его напряженность. Линии напряженности электрического поля. <b>Емкость. Единицы емкости.</b> Конденсаторы.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	<b>Практическое занятие:</b>	2 (1)	
	<b>Решение задач по теме: «Электрическое поле. Закон Кулона» с учётом профессиональной направленности</b>		
	<b>Тема 4.2. Законы постоянного тока.</b>	<b>4 (2)</b>	
<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2(1)	ОК 01 ОК 02	

	<b>Постоянный электрический ток и его характеристики. Условия существования электрического тока. Закон Ома для участка цепи. Сопротивление проводника. Закон последовательного соединения проводников. Закон параллельного соединения проводников. Закон Ома для замкнутой цепи. Электродвижущая сила.</b>		ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	<b>Практическое занятие:</b>	2(1)	
	<b>Решение задач по теме: «Законы постоянного тока» с учётом профессиональной направленности</b>		
	<b>Тема 4.3. Магнитное поле и электромагнитная индукция</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Магнитное взаимодействие. Магнитное поле электрического тока. Графическое изображение магнитных полей. Электромагнитная индукция. Опыт Фарадея. Закон электромагнитной индукции.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Решение задач по теме: «Магнитное поле и электромагнитная индукция»		
<b>Раздел 5 Колебания и волны (8 ч.)</b>	<b>Тема 5.1. Механические колебания и волны</b>	<b>4 (1)</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Колебательное движение. Гармонические колебания и их характеристики. Уравнение гармонического колебания. Превращение энергий при колебательных движениях. Свободные и вынужденные колебания. Механические резонанс, его учет в технике. <b>Волны, их характеристики.</b> Распространение колебаний в упругой среде. Звуковые волны.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2 (1)	
	<b>Решение задач по теме «Механические колебания и волны» с учётом профессиональной направленности.</b>		
	<b>Тема 5.2. Электромагнитные колебания и волны.</b>	<b>4 (1)</b>	
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2 (1)	

	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Вынужденные электрические колебания. Действующие значения тока и напряжения. Индуктивность и емкость в цепи переменного тока. Сопротивление в цепи переменного тока. <b>Переменный ток. Закон Ома для участка цепи переменного тока</b>		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Решение задач по теме «Электромагнитные колебания волны»		
<b>Раздел 6 Оптика (12 ч.)</b>	<b>Тема 6.1. Природа света.</b>	<b>8 (1)</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Электромагнитная природа света. Скорость света. Зависимость между длиной световой волны и частотой электромагнитных колебаний. Законы отражения света. Зеркальное и диффузное отражение. Закон преломления света. Физический смысл показателя преломления. Линзы и их виды. Основные линии в линзах.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2(1)	
	Решение задач: «Построение в линзах».		
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Глаз как оптическая система. Оптические приборы.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Рефераты на тему «Оптические приборы»		
	<b>Тема 6.2. Волновые свойства света.</b>	<b>4</b>	
<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2		
Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи.			



	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Решение задач по теме «Волновые свойства света»		
<b>Раздел 7</b> <b>Элементы квантовой физики</b> <b>(4 ч.)</b>	<b>Тема 7.1. Физика атома и атомного ядра</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Квантовая природа света. Строение атома. Модель Резерфорда, Бора. Уровни энергии в атоме. Излучение и поглощение энергии атомом. Квантовые постулаты Бора. Состав и размер атомного ядра. Состав атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Сообщения на темы: «Ядерный реактор», «Получение радиоактивных изотопов и их применение», «Биологическое действие радиоактивных излучений».		
<b>Раздел 8</b> <b>Эволюция Вселенной.</b> <b>(6 ч.)</b>	<b>Тема 8.1. Строение и развитие Вселенной</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Наша звездная система – Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Расширяющаяся Вселенная. Строение и происхождение Галактик		
	<b>Тема 8.1. Строение Солнечной системы</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Солнце и его строение. Планеты Солнечной системы. Малые тела Солнечной системы.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Занятие-обсуждение «Сравнение планет земной группы и планет-гигантов»		
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)</b>			
<b>Всего</b>		<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Учебный кабинет физики

Оборудование учебного кабинета:

Комплект лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;

Комплект лабораторного практикума по электричеству;

Термометр лабораторный;

Телескоп;

Комплект демонстрационных учебных таблиц:

«Физические величины и фундаментальные константы»

«Международная система единиц СИ»

«Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева»

Портреты выдающихся ученых-физиков

Технические средства обучения:

– персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

– проектор с экраном;

– звуковые колонки.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1 Физика : 10-й класс : базовый уровень : учебник / Г. Я. Мякишев, М. А. Петрова, С. В. Степанов [и др.]. — 4-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2022. — 399 с. — ISBN 978-5-09-087863-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334688>

2. Физика: 11-й класс: базовый уровень : учебник / Г. Я. Мякишев, М. А. Петрова, О. С. Угольников [и др.]. — 4-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2022. — 476 с. — ISBN 978-5-09-087865-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334880>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Касьянов, В. А. Физика: 10-й класс: базовый уровень : учебник / В. А. Касьянов. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2022. — 301 с. — ISBN 978-5-09-087869-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334862>

2. Касьянов, В. А. Физика: 11-й класс: базовый уровень : учебник / В. А. Касьянов. — 10-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-09-087868-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334850>

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

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

Портал «Класс!ная физика» - учебные видеоролики <https://class-fizika.narod.ru/>

Портал естественных наук (Электронный ресурс). — <https://lbz.ru/metodist/iumk/physics/e-r.php>

ЦОР - интерактивная физика <http://class-fizik.ru/>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися 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	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. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
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. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
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 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.	устный опрос; фронтальный опрос; оценка контрольных работ; наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); оценка тестовых заданий; выполнение заданий дифференциального зачета
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. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
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. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	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.	

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 8. Темы 8.2, 8.2.
---	--------------------------

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.7**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ХИМИЯ**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	145
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	154
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	167
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	168

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы**

Учебный предмет **Химия** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ и изучается на углубленном уровне.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета**

### **1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета**

Содержание программы общеобразовательной учебного предмета **Химия** направлено на достижение следующих целей:

формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

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

Особое значение учебный предмет **Химия** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>представлениями других естественнонаучных предметов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и</li> </ul>
--	---	--

		<p>возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ " и "π", 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);</p> <p>- 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;</p>
--	--	--

		<p>- 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;</p> <p>- 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 примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <p>- 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</p>
--	--	--

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("σ" и "π"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;</li> <li>- 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;</li> </ul>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>- 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;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>	<p>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;</p> <p>- уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</p> <p>- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</p> <p>- 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;</p> <p>- уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов 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;</p> <p>- уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую</p>
--------------------------------------	---	---

		<p>информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем учебных часов образовательной программы</b>	<b>40</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>22</b>
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	12
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>14</b>
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	6
индивидуальный проект	нет
самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного дифференцированного зачета во втором семестре	



## **2.2. Тематический план и содержание дисциплины**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
Раздел 1	<b>ОБЩАЯ ХИМИЯ</b>	<b>24</b>	
Глава 1	<b>Основные понятия и законы химии</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 1.1.	<p><b>Основные понятия химии. Измерение вещества. Законы химии.</b></p> <p><i>Лекционное занятия 1.</i> Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Расчеты по формулам массы, объема, количества вещества. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Измерение вещества. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии</p>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
Тема 1.2.	<p><b>Основные классы неорганических соединений: оксиды, основания, кислоты и соли. Генетическая связь между классами неорганических соединений</b></p> <p><i>Практическое занятия 1.</i> Понятие о классах соединений, классификация, их состав, химические свойства, получение. Понятие о генетическом ряде металлов и неметаллов, составление уравнений реакций для осуществления превращений</p>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятие 1.</i> Использование веществ различного агрегатного состояния в различных технологических смесях. Различия между смесями и химическими соединениями, использование их в профессиональной деятельности	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02

	<i>Практическое занятие 2.</i> Решение расчётных задач с использованием понятия «массовая и объёмная доли компонентов смеси, с учетом их использования в профессиональной деятельности	2	ОК 01, ОК 02
<b>Глава 2</b>	<b>Периодический закон и Периодическая система Д.И. Менделеева в свете строения атома</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01, ОК 02</b>
<b>Основное содержание</b>			
Тема 2.1	<b>Периодический закон и Периодическая система Д. И. Менделеева, Строение атома.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
	<i>Лекционное занятия 2.</i> Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И.В.Деберейнера, А.Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личные качества Д.И.Менделеева. Открытие Д.И.Менделеевым Периодического закона. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г.Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Структура Периодической системы, периоды, группы. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э.Резерфорда. Строение атома по Н.Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер.		
Тема 2.2	<b>Периодичность в изменении свойств химических элементов и их соединений.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
	<i>Практическое занятия 2.</i> Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 2.</i> Использование радиоизотопного анализа, рентгеновского излучения в анализе материалов, используемых для расчетов в АПК	2	ОК 01, ОК 02
<b>Глава 3</b>	<b>Химическая связь. Строение вещества.</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01, ОК 02</b>
<b>Основное содержание</b>			
Тема 3.1	<b>Виды химической связи. Координационные (комплексные) соединения.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02

	<i>Лекционное занятия 3.</i> Понятие о химической связи. Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. Полярная и неполярная связи. Электроотрицательность. Кратность полярной связи. Заряженные частицы. Ионы. Катионы. Анионы. Механизм образования. Донорно-акцепторный механизм. Свойства соединений с ионным видом связи. Механизм образования металлической связи. Кристаллическая решетка металлов. Свойства металлов и сплавов, обусловленные типом кристаллической решетки. Понятие о межмолекулярном взаимодействии. Значение для образования биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т.п. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.		
Тема 3.2	<b>Агрегатное состояние вещества. Чистые вещества и смеси</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
	<i>Практическое занятия 3.</i> Типы кристаллических решеток типом: атомные молекулярные, ионные, металлические. Физические свойства веществ с разным типом кристаллических решеток. Модели молекул неорганических веществ и молекул ДНК. Чистые вещества, их использование. Понятие о смесях, практическое значение смесей, их расчет.		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционные занятия 3.</i> Комплексные соединения в технике Использование различных металлов в производственной деятельности в расчетах АПК	2	ОК 01, ОК 02
	<i>Практическое занятия 3.</i> Чистые вещества и смеси, их использование в технике и машиностроении. Расчеты состава вещества для подбора различных смесей при эксплуатации техники и оборудования АПК	2	ОК 01, ОК 02
<b>Глава 4</b>	<b>Окислительно-восстановительные реакции</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
Тема 4.1	<b>Изменение свойств элементов в зависимости от строения их атома. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Основные окислители и восстановители</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02

	<i>Лекционное занятия 4.</i> Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 4.</i> Значение окислительно-восстановительных реакций в технике. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.	2	ОК 01, ОК 02
<b>Глава 5</b>	<b>Закономерности протекания химических реакций</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 5.1	<b>Скорость химических реакций. Химическое равновесие. Энергетика химических реакций</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
	<i>Лекционное занятия 5.</i> Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). Вероятность протекания химических реакций. Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. Обратимость химических реакций. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).		

<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 5.</i> Влияние катализаторов и ингибиторов на течение химической реакции при использовании в профессиональной деятельности	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
<b>Глава 6</b>	<b>Растворы. Электролитическая диссоциация. Гидролиз солей. Электролиз солей.</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 6.1	<b>Растворы. Концентрация растворов. Электролитическая диссоциация</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
	<i>Лекционное занятия 6.</i> Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная. Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов.		
Тема 6.2	<b>Дисперсные системы. Гидролиз солей. Электролиз</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
	<i>Практическое занятия 4.</i> Понятие о дисперсной среде и фазе. Аэрозоли. Эмульсии. Суспензии. Истинные растворы. Коллоидные системы. Гидролиз как обменный процесс. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза. Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов.	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятия 4.</i> Практическое применение гидролиза. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы.	2	ОК 01, ОК 02

<b>Раздел 2</b>	<b>НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>	<b>4</b>	
<b>Глава 7</b>	<b>Общая характеристика неметаллов</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 7.1	<b>Общие свойства неметаллов. Представители неметаллов.</b> <i>Лекционное занятия 7.</i> Особенности строения атомов – неметаллов и характере изменения свойств неметаллов в зависимости от положения этих элементов в Периодической системе Д.И.Менделеева, особенностей их кристаллического строения и физических свойств образуемых ими простых веществ, о причинах аллотропии. Изучение состава воздуха. Закономерности изменения свойств элементов в пределах малых периодов и главных подгрупп. Связи между составом, строением и свойствами неметаллов. Галогены. Фтор. Хлор, Бром. Йод. Биологическое значение, нахождение в природе, использование. Халькогены. Кислород. Состав воздуха. Озон. Сера и ее соединения, их практическое применение. Азот. Фосфор. Их нахождение в природе. Аллотропные модификации фосфора. Биологическое значение. Бром и его соединения	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 7.</i> Соединения азота и серы, их практическое использование на производстве и в технике, в том числе в АПК	2	ОК 01, ОК 02
<b>Глава 8</b>	<b>Общая характеристика металлов</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 8.1	<b>Общие свойства металлов. Представители металлов.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02

	<i>Практическое занятия 5.</i> Металлы. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Коррозия металлов. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии. Общие способы получения металлов. Металлы в природе. Metallургия и ее виды: пирро-, гидро- и электрометаллургия. Общая характеристика элементов подгруппы. Щелочные металлы. Натрий, калий и их соединения. Медь и ее соединения. Щелочноземельные металлы. Кальций и его соединения. Цинк и его соединения. Общая характеристика элементов подгруппы. Алюминий и его соединения. Скандий и его соединения. Общая характеристика элементов подгруппы. Титан и его соединения. Ванадий и его соединения. Общая характеристика элементов подгруппы. Хром, марганец, железо и их соединения.		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятия 5</i> Значение металлов в технике. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение, в том числе в АПК	2	ОК 01, ОК 02
<b>Раздел 3</b>	<b>ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>	<b>12</b>	
<b>Глава 9</b>	<b>Теория строения органических соединений. Углеводороды.</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 9.1	<b>Теория строения Органических соединений А.М. Бутлерова. Предельные углеводороды</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02



	<i>Лекционное занятия 8.</i> Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А.М.Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А.М.Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, s- и p-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей ( $\sigma$ - и $\pi$ -связи). Понятие гибридизации. Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы. Гомологический ряд метана. Основы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Понятие о видах изомерии. Нахождение в природе. Свойства. Характерные реакции, практическое применение.	2	
Тема 9.2	<b>Непредельные углеводороды. Алкены. Алкадиены. Алкины. Ароматические углеводороды. Бензол. Природные источники углеводородов</b>	2	ОК 01, ОК 02
	<i>Практическое занятия 6.</i> Гомологический ряды непредельных углеводородов. Понятие о видах изомерии. Нахождение в природе. Свойства. Характерные реакции, практическое применение. Гомологический ряды непредельных углеводородов. Понятие о видах изомерии. Нахождение в природе. Свойства. Характерные реакции, практическое применение. Гомологический ряд бензола. Понятие о видах изомерии. Нахождение в природе. Свойства. Характерные реакции, практическое применение. Переработка нефти, природного газа, каменного угля и их использование в качестве топлива и сырья для химической промышленности	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятия 6.</i> Использование продуктов переработки нефти и природного газа для расчетов в АПК	2	ОК 01, ОК 02
<b>Глава 10</b>	<b>Кислородосодержащие органические соединения.</b>	2	ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 10.1	<b>Спирты и фенолы. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры. Углеводы.</b>	2	ОК 01, ОК 02

	<i>Лекционное занятия 9.</i> Классификация спиртов. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Отдельные представители алканолов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Многоатомные спирты. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение. Фенол. Применение фенола. Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Строение и номенклатура сложных эфиров. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности. Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моносахариды. Глюкоза. Фруктоза. Рибоза. Дезоксирибоза. Нахождение в природе, применение. Ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Сахароза. Лактоза. Крахмал. Целлюлоза. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 9.</i> Биологическое действие метанола. Физиологическое действие этанола. Техника безопасности при использовании в технических целях спиртов.	2	ОК 01, ОК 02
<b>Глава 11</b>	<b>Азотосодержащие органические соединения.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 11.1	<b>Амины. Аминокислоты. Белки. Нуклеиновые кислоты</b> <i>Практическое занятия 7.</i> Понятие об аминах. Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Анилиновые красители. Применение и получение аминов. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Номенклатура аминокислот. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне)	2	ОК 01, ОК 02

<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятия 7.</i> Анилиновые красители, использованные в профессиональной деятельности	2	ОК 01, ОК 02
<b>Глава 12</b>	<b>Высокомолекулярные соединения</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01, ОК 02</b>
<b>Основное содержание</b>			
Тема 12.1	<b>Высокомолекулярные соединения (полимеры). Природные и синтетические полимеры</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01, ОК 02</b>
	<i>Практическое занятия 8.</i> Полимеры — простые и сложные вещества. Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Классификация полимеров по различным признакам. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна. Синтетические волокна: капрон, энант		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятия 8.</i> Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров, их практическое значение. Использование полимерных материалов в АПК	2	ОК 01, ОК 02
<b>Глава 13</b>	<b>Биологически активные соединения</b>	<b>2</b>	<b>ПРy 01-03 ОК 01, ОК 02</b>
Тема 13.1	<b>Биологически активные соединения. Нанотехнологии. Биотехнологии</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01, ОК 02</b>
	<i>Лекционное занятия 10.</i> Классификация биологически активных соединений. Ферменты, гормоны, витамины, лекарственные препараты. Понятие о химических технологиях. Наноиндустрия, современные направления развития. Биотехнологии. Генная инженерия. Клонирование. Культура тканей.		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 10.</i> Использование современных технологических приемов для использования и расчетов в АПК	2	ОК 01, ОК 02
		36	
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	<b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>		
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Учебный кабинет химии

Оборудование учебного кабинета:

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, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения:

компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, мультимедийная доска.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Габриелян, О. С. Химия: 10-й класс: базовый уровень : учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-107222-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/335039>

2. Габриелян, О. С. Химия: 11-й класс: базовый уровень : учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 127 с. — ISBN 978-5-09-103623-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/335036>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Щеголихина, Н. А. Общая химия / Н. А. Щеголихина, Л. В. Минаевская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 164 с. — ISBN 978-5-507-47385-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/366677>

2. ЭБС «Лань»: Александрова, Э. А. Неорганическая химия. Теоретические основы и лабораторный практикум : учебник / Э. А. Александрова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 396 с. — ISBN 978-5-8114-3473-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130569>

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

[www.pvg.mk.ru](http://www.pvg.mk.ru) (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).

[www.hemi.wallst.ru](http://www.hemi.wallst.ru) (Образовательный сайт для школьников «Химия»).

[www.alhimikov.net](http://www.alhimikov.net) (Образовательный сайт для школьников).

[www.chem.msu.su](http://www.chem.msu.su) (Электронная библиотека по химии).

[www.enauki.ru](http://www.enauki.ru) (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).

[www.1september.ru](http://www.1september.ru) (методическая газета «Первое сентября»).

[www.hvsh.ru](http://www.hvsh.ru) (журнал «Химия в школе»).

[www.hij.ru](http://www.hij.ru) (журнал «Химия и жизнь»).

[www.chemistry-chemists.com](http://www.chemistry-chemists.com) (электронный журнал «Химики и химия»).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1 – Р 7	Тестирование Задачи на составление химических формул Практико-ориентированные теоретические задания Задачи на составление уравнений реакций Задачи на расчет Контрольная работа Выполнение заданий дифференциального зачета
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1 – Р 7	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 – Р 7	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1 – Р 7	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.8**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**БИОЛОГИЯ**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	171
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	176
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	185
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	185



# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы**

Учебный предмет **Биология** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета**

### **1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета**

Цель учебного предмета **Биология**: сформировать у обучающихся представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

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

Особое значение учебный предмет **Биология** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<p>сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p> <p>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;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>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;</p> <p>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;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>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;</p> <p>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)</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p>	<p>сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> <p>сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p>г) <b>совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> </ul>	<p>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</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>д) принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> </ul>	<p>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</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем учебных часов образовательной программы</b>	<b>40</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>18</b>
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	8
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	8
индивидуальный проект	нет
самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного дифференцированного зачета во втором семестре	

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Учение о клетке</b>	<b>10</b>	
<b>Основное содержание</b>			
Тема 1.1.	<p><b>Химический состав клетки. Функции органических веществ</b></p> <p><i>Лекционное занятия 1.</i> Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Функции углеводов, липидов, белков и других органических соединений. Источник энергии для микроорганизмов и растений. Влияние на почву, ее рыхлость, водопрочность.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Тема 1.2.	<p><b>Строение клетки. Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки</b></p> <p><i>Практическое занятия 2.</i> Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки: клеточный центр, вакуоли, рибосомы, эндоплазматическая мембрана, комплекс Гольджи. Гипотезы возникновения митохондрий и пластид. Прокариотические и эукариотические клетки. Клетки водорослей и бактерий, строение хромосомы, Рассматривание эукариотические клетки под микроскопом.</p>	2	
Тема 1.3	<p><b>Особенности растительной клетки. Неклеточные формы жизни. Вирусы</b></p> <p><i>Лекционное занятия 2.</i> Клеточная оболочка, клеточную стенка из целлюлозы. Хлоропласты, фотоавтотрофный тип питания. Пластиды, их происхождение. Вакуоли, их размер и количество в зависимости от возраста. Особенности клеточного центра. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.). Вирус (лат. <i>virus</i> - яд), неклеточная форма жизни, мельчайшие болезнетворные</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07

	микроорганизмы, не видимые в микроскоп. Размеры в сравнении с бактериями, понятие о бактериальных фильтрах.		
Тема 1.4	<b>Обмен веществ в клетке. Пластический обмен. Энергетический обмен. Автотрофы и гетеротрофы. Фотосинтез. Хемосинтез.</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Практическое занятия 2.</i> Пластический и энергетический обмен. Строение и функции хромосом. ДНК - носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка. Строение молекул ДНК и РНК. Репликация ДНК. Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Схема строения гена и хромосом. Совокупность химических реакций постепенного распада органических соединений, высвобождение энергии, синтез АТФ. АТФ - универсальным источником энергии для жизнедеятельности организмов. Значение энергетического обмена – снабжение клетки энергией, которая необходима для жизнедеятельности. Хемосинтез — автотрофное питание. Обычно все организмы, способные из неорганических веществ синтезировать органические, т.е. организмы, способные к фотосинтезу и хемосинтезу, относят к автотрофам. К автотрофам традиционно относят растения и некоторые микроорганизмы. Гетеротрофы – организмы, которые не способны синтезировать органические вещества из неорганических путём фотосинтеза или хемосинтеза и получающие их готовыми от автотрофов. Фотосинтез – процесс образования органических веществ из углекислого газа и воды на свету при участии фотосинтетических пигментов.	2	
Тема 1.5.	<b>Жизненный цикл клетки. Митоз. Деление клетки. Клеточная теория строения организма</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Лекционное занятия 3.</i> Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Митоз. Клеточная теория строения организмов. Цитокинез	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 2.</i> Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.), меры профилактики вирусных заболеваний, в том числе в профессиональной деятельности	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Практическое занятия 2.</i> Значение энергетического обмена – снабжение клетки энергией, которая необходима для жизнедеятельности, с учетом профессиональной деятельности	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
<b>Раздел 1.5</b>	<b>Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов</b>	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
<b>Основное содержание</b>			



Тема 2.1	<b>Бесполое и половое размножение. Мейоз. Образование половых клеток, оплодотворение.</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Лекционное занятия 4.</i> Организм - единое целое. Многообразие организмов. Размножение - важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.	2	
Тема 2.2	<b>Индивидуальное развитие организмов. Эмбриональный этап онтогенеза. Постэмбриональное развитие</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Практическое занятия 3.</i> Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие <i>Демонстрация</i> Типы постэмбрионального развития животных.	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятия 3.</i> Учет этапов постэмбрионального развития в профессиональной деятельности	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы генетики и селекции</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
<b>Основное содержание</b>			
Тема 3.1	<b>Генетика. Закономерности наследственности. Законы Менделя. Хромосомная теория Томаса Морган. Генетика пола. Взаимодействие генов.</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Лекционное занятия 5.</i> Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Сцепленное наследование. Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины.	2	
Тема 3.2	<b>Закономерности изменчивости. Наследственная или генотипическая изменчивость. Модификационная или ненаследственная изменчивость</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Практическое занятия 4.</i> Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Роль мутации в эволюции организмов. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Основная классификация. Механизмы модификаций. Роль в эволюционном процессе.	2	

Тема 3.3	<b>Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций.</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Лекционное занятия 6.</i> Методы изучения наследственности человека. Наследственные признаки. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика. Гемофилия. Хромосомные болезни. Медико-генетическое консультирование. Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность. Теория гена и генотипа. Цитоплазматическая наследственность. Неопределенная наследственность. Волны жизни. Закон Харди – Вайберга.	2	
Тема 3.4	<b>Основы селекции. Одомашнивание. Центры многообразия и происхождения культурных растений. Методы современной селекции. Биотехнологии.</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Практическое занятия 5.</i> Генетика - теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Искусственный отбор. Массовый отбор. Индивидуальный отбор. Гибридизация. Внутривидовая гибридизация. Отдаленная гибридизация. Гибридизация соматических клеток. Клеточная инженерия. Генная инженерия. Полиплоидия. Искусственный мутагенез. Массовый отбор. Индивидуальный отбор. Межлинейная гибридизация. Явление гетерозиса. Полиплоидная и отдаленная гибридизация. Отдаленная гибридизация. Работы И. В. Мичурина. Метод ментора. Достижения в селекции зерновых культур. Особенности селекции животных. Пушное звероводство. Племенные книги. Неродственное скрещивание. Близкородственное скрещивание. Успехи в селекции животных. Скрещивание домашних животных с дикими формами. Методы селекции микроорганизмов. Искусственный мутагенез. Биотехнологии. Клеточная и генная (генетическая) инженерия. «Индустрия ДНК». Клонирование.	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 6.</i> Влияние развития генетической науки на технологии в агропромышленных комплексах	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07 ПК.1.3
	<i>Практическое занятия 5.</i> Основные достижения современной селекции Биотехнология, ее достижения и перспективы развития, в том числе в АПК	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07 ПК.1.3
<b>Раздел 4.</b>	<b>Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение.</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Тема 4.1	<b>Эволюционное учение Чарлза Дарвина. Микроэволюция. Концепция вида. Механизм эволюции. Учение о естественном отборе.</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07

	<i>Лекционное занятия 7.</i> Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира. Концепция вида, его критерии. Популяция - структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С. С Четвериков, И. И. Шмальгаузен). Наследственность. Изменчивость. Конкуренция. Межвидовая борьба за существование. Борьба с неблагоприятными условиями.	2	
Тема 4.2	<b>Естественный отбор в природной популяции. Возникновение приспособлений. Видообразование. Макроэволюция. Доказательства эволюции. Основные направления эволюционного процесса</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Практическое занятия 6.</i> Механизмы естественного отбора. Формы естественного отбора: движущий, стабилизирующий, дизруптивный, половой. Роль естественного отбора в эволюции. Общие адаптации. Частные адаптации. Маскировка. Мимикрия. Демонстрация (угрожающая или предупреждающая окраска или форма). Происхождение приспособлений и их относительность. Пути и способы видообразования. Новые виды. Дивергенция. Монофилия. Географическое или аллопатическое, видообразование. Эндемичные виды. Экологическое, или симпатрическое, видообразование. Макроэволюция. Доказательства эволюции. Палеонтологические методы. Филогенетические ряды. Переходные формы. Гомологические органы. Аналогичные органы. Рудименты. Атавизмы. Биогенетический закон. Биогеография. Биологический прогресс и биологический регресс. Основные направления эволюционного прогресса. Ароморфозы. Идиоадаптации. Дегенерация. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов.	2	
Тема 4.3	<b>Развитие органического мира. Многообразие живого мира. Возникновение жизни на Земле</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Практическое занятия 7.</i> Геохронологическая шкала. История развития жизни на Земле. Эры и продолжительность развития органического мира. Периоды развития. Животный и растительный мир. Доказательства единства происхождения живых организмов и изменчивости видов в природе. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация. Представители редких и исчезающих видов растений и животных. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле.	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			

	<i>Лекционное занятия 7.</i> Эволюционные изменения в органическом мире, их учет и использование в современных технологиях развития АПК	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07 ПК.1.3
<b>Раздел 5</b>	<b>Происхождение человека</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07 ПК.1.3
<b>Основное содержание</b>			
Тема 5.1	<b>Доказательства родства человека и животных. Основные этапы эволюции человека. Расы человека.</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Лекционное занятия 8.</i> Эволюция приматов. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Черты сходства и различия человека и животных. Черты сходства человека и приматов. Происхождение человека. Современные гипотезы о происхождении человека. Этапы эволюции человека. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 8.</i> Доказательства родства человека с млекопитающими животными, формирование единого диалектического мировоззрения, развитие эволюционного учения в современном обществе	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07 ПК.1.3
<b>Раздел 6</b>	<b>Основы экологии.</b>	2	ОК 02, ОК 04 ОК 07
<b>Основное содержание</b>			
Тема 6.1	<b>Понятие об экологии. Факторы среды. Экологические системы. Изменения в экологических системах. Гомеостаз экологических систем. Взаимодействие в экосистемах. Симбиоз, его виды</b>	2	ОК 02, ОК 04 ОК 07
	<i>Лекционное занятия 9.</i> Понятие об экологии. Биоэкология. Основные направления современной экологии. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Ярусность растительного сообщества. Пищевые цепи и сети в биоценозе. Экологические пирамиды. Схема экосистемы. Схема агроэкосистемы. Экологические системы. Биоценоз. Видовая и пространственная структура экосистем. Доминантные виды. Эдификаторы. Ярусность. Трофическая структура биоценоза. Продуценты. Консументы. Редуценты. Цепи питания. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Биогеоценозы. Искусственные сообщества – агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Циклические и поступательные изменения в биогеоценозах. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Жесткие формы регуляции численности. Механизм смягченной	2	

	внутрипопуляционной регуляции численности. Внутривидовые взаимоотношения. Эффект группы. Принцип минимального размера популяции. Эффект массы Территориальное поведение. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: нейтрализм, конкуренция, аменсализм, паразитизм, хищничество, комменсализм, квартиранство, протокооперация, мутуализм, симбиоз.		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 9.</i> Искусственные сообщества – агроэкосистемы и урбоэкосистемы, развитие АПК	2	ОК 02, ОК 04 ОК 07 ПК.1.3
<b>Раздел 7</b>	<b>Биосфера и человек</b>	2	ОК 02, ОК 04 ОК 07
<b>Основное содержание</b>			
Тема 7.1	<b>Учение В.И. Вернадского о биосфере. Ноосфера. Взаимосвязь природы и общества. Антропогенное воздействие на природные биогеоценозы</b>	4	ОК 02, ОК 04 ОК 07
	<i>Практическое занятия 8.</i> Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана.	4	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятия 8.</i> Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Особо охраняемые природные территории России	2	ОК 02, ОК 04 ОК 07 ПК.1.3
<b>Раздел 8</b>	<b>Бионика</b>	2	ОК 02, ОК 04 ОК 07
<b>Основное содержание</b>			
Тема 8.1	<b>Понятие о бионике. Значение биологии в современной жизни.</b>	4	ОК 02, ОК 04 ОК 07
	<i>Лекционное занятия 10.</i> Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и	4	

	животных. Теоретическая база многих наук. Достижения используются в важнейших направлениях – покорением космоса, изобретением новых источников энергии. Общебиологические закономерности используются при решении самых разных вопросов во многих отраслях народного хозяйства.		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 10.</i> Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации животных. Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике. Успехи в сельском хозяйстве при создании новых высокопродуктивных пород домашних животных и сортов культурных растений.	2	ОК 02, ОК 04 ОК 07
	<i>Всего лекционных и практических занятий</i>	36	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	<i>Промежуточная аттестация (зачет)</i>		
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Учебный кабинет биологии

Оборудование учебного кабинета:

мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедийный проектор с экраном, указка-презентер для презентаций.

Технические средства обучения:

компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, мультимедийная доска.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Биология: 10-й класс: базовый уровень : учебник / В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов [и др.] ; под редакцией В. В. Пасечника. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 223 с. — ISBN 978-5-09-103624-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334994>

2. Биология: 11-й класс: базовый уровень : учебник / В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов [и др.] ; под редакцией В. В. Пасечника. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-09-103625-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334997>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Богданова, Т. Л. Биология. Справочник для школьников и поступающих в вузы. Курс подготовки к ГИА (ОГЭ и ГВЭ), ЕГЭ и дополнительным вступительным испытаниям в вузы : учебное пособие / Т. Л. Богданова, Е. А. Солодова. — 2-е изд., эл. — Москва : , 2022. — 819 с. — ISBN 978-5-462-01936-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/268232>

2. Основы природопользования и энергоресурсосбережения / В. В. Денисов, И. А. Денисова, Т. И. Дровозова, А. П. Москаленко ; под редакцией В. В. Денисова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 400 с. — ISBN 978-5-507-46131-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/298505>

3. Тейлор, Д. Биология: в 3 т. (комплект) : учебник / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут ; под редакцией Р. Сопера ; перевод с английского Ю. Л. Амченкова [и др.]. — 12-е изд. — Москва : Лаборатория знаний, 2020. — 1463 с. — ISBN 978-5-00101-665-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151477>

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

[www.openclass.ru](http://www.openclass.ru) (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества)

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов)

[www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru) (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»)

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного 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
	<b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>	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
	<b>Раздел 2. Строение и</b>	Контрольная работа «Строение и



	<b>функции организма</b>	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
	<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>	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
	<b>Раздел 4. Экология</b>	
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 составлением 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	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Практическая работа “Отходы производства”
ОК 02 ОК 04 ОК 07	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)"
	<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
ОК 01 ОК 02 ОК 04	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	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.9**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ИСТОРИЯ**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	192
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	200
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	218
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	219

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы**

Учебный предмет **История** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета**

#### **1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета**

Цель учебного предмета **История**: сформировать у обучающихся целостную картину российской и мировой истории, учитывающую взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, личностную позицию по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

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

Особое значение учебный предмет **История** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;</li> <li>-владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>-уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</li> <li>- уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных</li> </ul>



	<p>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</p>	<p>источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p>	<p>- 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.);</p>

	<p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<p>- 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</p>
--	--	---

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</li> <li>- 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</li> </ul>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и</li> </ul>

<p>общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>	<p>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 XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.;</li> <li>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</li> <li>- уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</li> <li>- уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</li> </ul>
---	--	---

	<p>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <p>- 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;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</p> <p>- уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</p> <p>- знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;</p> <p>- понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;</p> <p>- уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;</p> <p>- иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников</p>
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>78</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретические занятия	50
практические занятия	18
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>6</b>
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	6
индивидуальный проект	нет
самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного дифференцированного зачёта во втором семестре	

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)</b>		<b>12</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Империализм и колонии. 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. Причины, начало и ход Первой мировой войны. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Четверной союз. Верден. Сомма.	2	
	Завершающий этап войны. Бои на Западном фронте. Выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.		
	Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.		
	Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны		
<b>Практическое занятие.</b>		2	
Итоги Первой мировой войны. Работа с картой		2	

<b>Тема 1.2.</b> <b>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.</b> <b>Первые революционные преобразования большевиков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>Понятие Великой российской революции. 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. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.</p> <p>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Конец Российской империи. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Июльский кризис. Выступление Корнилова. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками.</p> <p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Декрет о мире, заключение Брестского мира. Декрет о земле.</p> <p>Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>	2	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Гражданская война и ее последствия.</b> <b>Культура Советской России в период Гражданской войны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Восстание чехословацкого корпуса.</p> <p>Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция.</p> <p>Политика «военного коммунизма». Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи.</p> <p>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.</p> <p>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.</p> <p>Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта.</p>	2	



	Агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт.		
	<b>Практическое занятие.</b>	2	
	Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	2	ОК 02
	«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений. Наш край в 1914-1922 гг.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06
<b>Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы</b>		<b>14</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от «военного коммунизма» и переход к новой экономической политике (НЭП). Финансовая реформа 1922-1924 гг. Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Борьба с беспризорностью и преступностью.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.</b></p>	<p>Индустриализация в СССР. Перестройка экономики на основе командного администрирования. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства.</p> <p>Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопrotивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг.</p> <p>Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.</p> <p>Утверждение культа личности Сталина. Ужесточение цензуры. Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ.</p> <p>Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
<p><b>Тема 2.3.</b> <b>Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>Повседневность 1930-х гг.</p> <p><b>Практическое занятие.</b></p>	<p><b>4</b></p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	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	
<b>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.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Версальско-Вашингтонская система.</p> <p>Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.</p> <p>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.</p> <p>Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. «Новый курс» Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги).</p> <p>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.</p> <p>Борьба против угрозы фашизма. 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.</p> <p>Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемалю Ататюрка. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.</p>	2	

	<b>Практическое занятие.</b>	2	
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
<b>Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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. Версальская система и реалии 1920-х гг. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана- Келлога. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. 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. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.	2	
<b>Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы</b>		<b>18</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах.	4	

	<p>Положение в оккупированных странах. Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления.</p> <p>1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР. Соотношение сил противников. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Смоленское сражение. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.</p> <p>Битва за Москву. 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.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p> <p>Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз</p>		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	<p>Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.</p> <p>Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками</p>	2	
<p><b>Тема 3.2.</b> <b>Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<p>Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.</p> <p>Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.</p>	2	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>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.</p> <p>Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева.</p> <p>За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах.</p> <p>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.</p> <p>Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. «Большая тройка»</p>		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	Работа с исторической картой	2	
<b>Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<p>Человек и война: единство фронта и тыла. Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.</p> <p>Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Карточная система и нормы снабжения в городах.</p> <p>Культурное пространство в годы войны. 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.</p>	2	<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>
<b>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02
	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	4	<p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>

<b>Завершение Второй мировой войны</b>	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. Резэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. 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. 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		
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	2	ОК 02
	Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу. Наш край в 1941-1945 гг.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06
<b>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир</b>		<b>20</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина до первой половины XX века)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	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	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).</p> <p>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.</p> <p>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. Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).</p> <p>Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. 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.</p>		
<p><b>Тема 4.2.</b> <b>СССР в 1945–1953 гг.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.</p> <p>Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).</p> <p>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».</p>	<p><b>2</b></p>	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>



	Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.		
<b>Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<p>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>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.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР. Освоение целинных земель.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг.</p> <p>XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.</p> <p>Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис</p>	2	

ОК 02  
ОК 04  
ОК 05  
ОК 06

	доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева		
<b>Тема 4.4.</b> <b>Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и рестаилинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. 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. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков	2	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	2	
<b>Тема 4.5.</b> <b>Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	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	4	

	<p>экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.</p> <p>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры.</p> <p>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Демократы первой волны, их лидеры и программы.</p> <p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p> <p>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.</p> <p>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. «Парад суверенитетов». Референдум о сохранении СССР.</p> <p>Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР.</p>		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	2	ОК 02
	Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. Наш край в 1945-1991 гг.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06

<b>Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</b>		<b>10</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>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.</p> <p>Наращение политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.</p> <p>Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.</p> <p>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Дефолт 1998 г. и его последствия.</p> <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p> <p>Новые приоритеты внешней политики. 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.</p> <p>Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина</p>	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<p><b>Тема 5.2.</b> <b>Современный мир.</b> <b>Глобальные проблемы человечества</b></p>	<p>Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире.</p> <p>Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).</p> <p>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.</p> <p>Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. «Арабская весна» и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>«Левый поворот» в Латинской Америке в конце XX в.</p> <p>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.</p> <p>Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура</p>	<p>2</p>	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>6</b></p>	

<p><b>Тема 5.3.</b> <b>Россия в XXI веке:</b> <b>вызовы времени и</b> <b>задачи модернизации</b></p>	<p>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. Основные направления внутренней и внешней политики.</p> <p>Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики.</p> <p>Президент Д.А. Медведев. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.</p> <p>Вхождение Крыма в состав России. Конституционная реформа (2020).</p> <p>Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014).</p> <p>Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.).</p> <p>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.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p>	<p>4</p>	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
--	---	----------	--

	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	2	
	Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов. Наш край в 1992-2022 гг.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.3
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация (комплексный дифференцированный зачёт)</b>			
<b>Всего</b>		<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин  
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

1. Мединский, В. Р. История. Всеобщая история. 1914-1945 гг. 10 класс. Базовый уровень : учебник / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 239 с. — ISBN 978-5-09-112829-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/408827>

2. Мединский, В. Р. История. Всеобщая история. 1945 год — начало XXI века: 11-й класс: базовый уровень : учебник / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 271 с. — ISBN 978-5-09-112831-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/40879>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Глушич, А. М. История России XVII в.: практикум для студентов всех направлений подготовки очной формы обучения : учебное пособие / А. М. Глушич, Э. Р. Шихаметова. — Севастополь : СевГУ, 2024. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/417356>

2. История России : учебно-методическое пособие / составители Р. З. Алмаев [и др.]. — Уфа : БГПУ имени М. Акмуллы, 2023. — 231 с. — ISBN 978-5-907730-40-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/407510> (дата обращения: 10.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

<https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека).  
[www.world-war2.chat.Ru](http://www.world-war2.chat.Ru) (Вторая Мировая война в русском Интернете).  
[www.intellect-video.com/russian-history](http://www.intellect-video.com/russian-history) (История России СССР: онлайн-видео).  
[www.historicus.ru](http://www.historicus.ru) (Историк: общественно-политический журнал).  
[www.history.tom.ru](http://www.history.tom.ru) (История России от князей до Президента).  
[www.statehistory.ru](http://www.statehistory.ru) (История государства).  
[www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).  
[www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru) (Первая мировая война: интернет-проект).  
[www.9may.ru](http://www.9may.ru) (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).



[www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект).  
[www.rodina.rg.ru](http://www.rodina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).  
[www.all-photo.ru/empire/index.ru.html](http://www.all-photo.ru/empire/index.ru.html) (Российская империя в фотографиях).  
[www.avorhist.ru](http://www.avorhist.ru) (Русь Древняя и удельная).  
[www.scepsis.ru/library/history/page1](http://www.scepsis.ru/library/history/page1) (Скепсис: научно-просветительский журнал).  
[www.openclass.ru](http://www.openclass.ru) (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).  
[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).  
[www.base.garant.ru](http://www.base.garant.ru) («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).  
[www.istrodina.com](http://www.istrodina.com) (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).  
<http://www.archaeology.ru/> (Археология)  
<http://www.world-history.ru/> (Всемирная история)  
<http://www.istorya.ru/> (Сайт по всемирной истории и истории России с древнейших времен)  
<http://gelfrad.narod.ru/> (Все о рыцарстве и средних веках)  
<http://hero-1812.narod.ru/> (Герои Отечественной войны 1812 года)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного 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 Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов
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	Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Практические работы Промежуточная аттестация
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	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	

особенностей социального и культурного контекста	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 общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	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, 3.4 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	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.10**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	223
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	238
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	250
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	252

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы

Учебный предмет **Обществознание** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

### 1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета

Цель учебного предмета **Обществознание**: сформировать у обучающихся знания о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействии формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

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

Особое значение учебный предмет **Обществознание** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- человеку 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;</li> <li>- экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</li> <li>- системе права и законодательства Российской Федерации;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>		<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;</li> <li>- 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</li> </ul>

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;</li> </ul> <p>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</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> </ul>	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</li> <li>- отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи,</li> </ul>



<p>профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>- 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;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям;</p> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p>	<p>государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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</p>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p>	<p>1) сформировать знания об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики;</p> <p>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;</p> <p>человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</p> <p>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;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях</p>
---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>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;</p> <p>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</p>
--	---	---

		<p>явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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</p>
--	--	--

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

		<p>коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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,</p>
--	--	--



		<p>содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>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</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>

	<p>применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li><li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li></ul>	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>117</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>78</b>
в том числе:	
теоретические занятия	58
практические занятия	20
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
теоретические занятия	18
практические занятия	6
индивидуальный проект	нет
самостоятельная работа	<b>9</b>
консультация	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена во втором семестре</b>	<b>4</b>

## 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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1. Человек и общество.</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1. Познание окружающего мира. История воззрений на общество.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Место обществознания в системе наук. История общественной мысли. Социальная мысль древности. Социальная мысль Средневековья, Возрождения и Нового времени. Социальная мысль в немецкой классической философии. Общественная мысль XIX- XXвв.		ОК 01 ОК 05
<b>Тема 1.2. Общество и общественные отношения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе.		ОК 01 ОК 05
<b>Тема 1.3. Биосоциальная природа человека и его деятельность.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	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 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		ОК 01 ОК 05
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Рассмотрите личность, ее основные признаки и взаимосвязь с обществом.	<b>2</b>	

	<p>2. Дайте характеристику мировоззрению, его структуре и основным типам.</p> <p>3. Рассмотрите, как происходит социализация в биологическом и культурном контексте.</p> <p>4. Охарактеризуйте стадии процесса социализации.</p> <p><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p> <p>Учет особенностей характера в профессиональной деятельности специалиста банковского дела.</p> <p>Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере банковского дела.</p>		
<b>Раздел 2. Духовная сфера жизни общества.</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 2.1. Духовная культура личности и общества.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	<p>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.</p> <p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>1. Дайте определение понятия «культура» в широком и узком смысле, а также рассмотрите его эволюцию.</p> <p>2. Охарактеризуйте формы духовной жизни: мораль, наука, искусство, религия, право, философия.</p> <p>3. Рассмотрите разновидности культуры: народная, массовая и элитарная культуры; молодежная субкультура; контркультура.</p> <p>4. Порассуждайте на тему того, что необходимо сделать для формирования у молодежи моральных ценностных установок, идеалов и нравственных ориентиров.</p> <p>5. Дайте определение понятия «мораль», рассмотрите ее основные категории и принципы.</p>	<b>2</b>	<p>ОК 03</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка конспекта: Моральный выбор. Моральный идеал	2	
<b>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 02 ОК 03
	<b>Теоретические занятия</b>	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.		
	<b>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание.</b> Профессиональное образование в сфере банковского дела. Роль и значение непрерывности образования.	2	
<b>Тема 2.3. Религия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 05 ОК 06
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.		
<b>Тема 2.4. Искусство.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.		
<b>Раздел 3. Социальная сфера жизни общества.</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01 ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	4	
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Типы стратификационных систем. Социальное неравенство. 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.		

	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Социальная структура общества. Дайте определение составным элементам структуры общества. Подробнее раскройте понятие «социальная группа».</li> <li>2. Что такое социальная стратификация? Охарактеризуйте основные составляющие стратификации (престиж, власть, богатство, доход).</li> <li>3. Назовите и охарактеризуйте исторические типы стратификационных систем.</li> <li>4. Что означает понятие «социальная мобильность»? Каковы её виды?</li> <li>5. Рассмотрите понятия «социальный статус» и «социальная роль» и дайте их характеристику.</li> <li>6. Рассмотрите социальные роли человека в трудовом коллективе.</li> </ol>	2	
<b>Тема 3.2. Семья в современном мире.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	Социальные институты. Семья как малая социальная группа и социальный институт. Семья и брак. Функции и типы семьи. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям.		ОК 02 ОК 04 ОК 05
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Изучить основные социальные институты, удовлетворяющие потребности современного общества.	2	
<b>Тема 3.3. Социальное поведение. Социальный конфликт и способы его разрешения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<b>Теоретические занятия</b>	4	
	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.		ОК 02 ОК 04 ОК 05
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раскройте понятие «социальное поведение», назовите его свойства и факторы, влияющие на него.</li> <li>2. Рассмотрите структуру социального контроля.</li> </ol>	2	



	3. Охарактеризуйте виды социальных норм. 4. Рассмотрите понятие и виды девиантного поведения. 5. Дайте определение понятия «социальный конфликт», рассмотрите его виды, причины, стадии и способы разрешения.		
<b>Тема 3.4. Этнические общности и нации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.		ОК 02 ОК 04 ОК 05
<b>Раздел 4. Политическая сфера жизни общества.</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 4.1. Политическая организация общества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Что такое политика. Политическая организация общества. Власть. Государственная власть. Принцип единства и разделения властей. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе.		ОК 05 ОК 06
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка конспекта: Особенности развития современной политической системы.	<b>2</b>	
<b>Тема 4.2. Государство и его формы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	Государство как субъект политической жизни. Формы государственного правления. Формы государственного устройства. Политический режим. Типы политических режимов. Политический режим современной России.		ОК 02 ОК 04
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Дайте определение понятия «государство» и раскройте теории возникновения государства. 2. Назовите признаки и функции государства. 3. Назовите формы государственного устройства, охарактеризуйте каждую и приведите примеры.	<b>2</b>	

	4. Назовите формы правления и охарактеризуйте их.		
<b>Тема 4.3. Политическая элита и политическое лидерство.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Лидерство в политике. Политическая элита. Что такое демократия. Принципы демократии.		ОК 05 ОК 06
<b>Тема 4.4. Политические партии и движения. Избирательные системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	Политические партии и движения как субъекты политической сферы. Партийные системы. Выборы как основной инструмент демократии. Избирательные системы. Избирательное право. Избирательная система Российской Федерации.		ОК 02 ОК 04
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Охарактеризуйте политические партии: понятие, признаки и функции. 2. Структура политических партий. 3. Рассмотрите политические движения, назовите их свойства, приведите примеры. 4. Дайте характеристику партийным системам и дайте их классификацию. 5. Понятие и виды избирательных систем. 6. Охарактеризуйте избирательную систему Российской Федерации.	<b>2</b>	ОК 02
<b>Тема 4.5. Личность, общество и политика.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Политическое сознание. Политическая культура, ее функции, типы и компоненты. Политическая социализация. Политическая идеология, ее роль в обществе. Типы современных политических идеологий. Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Основные идейно-политические течения современности.		ОК 05 ОК 06
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Рассмотрите сущность политического сознания, функции и пути его формирования. 2. Дайте характеристику массового, группового и индивидуального политического сознания. 3. Рассмотрите типы современных политических идеологий.	<b>2</b>	

	4. Рассмотрите модели политического поведения. 5. Охарактеризуйте основные идейно-политические течения современности. 6. Рассмотрите роль средств массовой информации в политической жизни общества.		
<b>Тема 4.6. Политика в международном масштабе.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Международная политика. Геополитика – новая сфера политических исследований. Геополитическая система на современном этапе.		OK 05 OK 06
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка конспекта: Новые риски международной безопасности.	<b>2</b>	
<b>Раздел 5. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 5.1. Право в системе социальных норм.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	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.		OK 01 OK 05 OK 09
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Рассмотрите понятие и виды социального регулирования и определите место и роль права в системе социальных норм. 2. Охарактеризуйте понятие и виды источников права, а также подробнее рассмотрите источники права в Российской Федерации. 3. Раскройте понятие и виды нормативных актов. 4. Рассмотрите понятие правоотношения, его основные признаки и структуру. 5. Представьте основные права и обязанности несовершеннолетних. 6. Охарактеризуйте понятия, виды и причины правонарушений. 7. Рассмотрите основания и принципы юридической ответственности.	<b>2</b>	
<b>Тема 5.2. Основы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	

<b>конституционного права Российской Федерации.</b>	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.		ОК 02 ОК 06 ОК 07
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Понятие, признаки и функции права. 2. Охарактеризуйте виды источников права. 3. Охарактеризуйте взаимодействие правовых норм с другими социальными нормами. 4. Конституция, как основной источник конституционного права. 5. Основы конституционного строя Российской Федерации. 6. Конституционный статус личности. Рассмотрите конституционные права и обязанности российских граждан.	2	
<b>Тема 5.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<b>Теоретические занятия</b>	6	
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. 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.		ОК 02 ОК 06 ОК 07
<b>Тема 5.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<b>Теоретические занятия</b>	6	
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и		ОК 02 ОК 06 ОК 07

<b>правоотношений. Экологическое законодательство.</b>	административная ответственность. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.		
<b>Тема 5.5. Правовое регулирование международных отношений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	История развития международного права. Основные признаки международного права. Источники международного права.		ОК 02 ОК 06 ОК 07
<b>Тема 5.6. Основы процессуального права.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Конституционное судопроизводство. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса.		ОК 02 ОК 06 ОК 07
<b>Раздел 6. Экономическая сфера жизни общества.</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 6.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	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.		ОК 02 ОК 07
<b>Тема 6.2. Рыночные отношения в экономике. Денежная система.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия.		ОК 01 ОК 03 ОК 09

	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что такое рыночная экономика и рыночные отношения?</li> <li>2. Назовите признаки и функции рыночной экономики.</li> <li>3. Охарактеризуйте рыночную экономику в современной России.</li> <li>4. Раскройте понятие финансовой системы, ее состав.</li> <li>5. Рассмотрите причины, виды и последствия инфляции.</li> </ol>	2	
<b>Тема 6.3. Рынок труда и безработица.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	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.		ОК 01 ОК 02 ОК 03
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие рынка труда и рабочей силы.</li> <li>2. Регулирование условий труда и занятости. Социальная политика.</li> <li>3. Назовите основные компоненты рынка труда и механизм его действия.</li> <li>4. Дайте определение безработицы и охарактеризуйте ее причины и виды.</li> <li>5. Раскройте государственное регулирование рынка труда.</li> </ol> <p><b>Профессионально ориентированное содержание.</b></p> <p>Спрос на труд и его факторы в сфере банковского дела. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки.</p>	2	
<b>Тема 6.4. Предприятие в экономике</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	<b>Теоретические занятия</b>	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.		ОК 01 ОК 09
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка конспекта: Молодежь и предпринимательство.</p>	1	

<b>Тема 6.5. Экономика и государство.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>		
	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. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации.			ОК 01 ОК 09
	<b>Практическое занятие</b> 1. Рассмотрите экономические цели и функции государства. 2. Раскройте понятие государственного бюджета, рассмотрите основные виды расходов и доходов бюджета. 3. Рассмотрите экономическую природу налогов: сущность и признаки налога и сбора, функции налогов, классификацию налогов. 4. Дайте характеристику действующей налоговой системы Российской Федерации.	<b>2</b>		
<b>Тема 6.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>		
	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.			ОК 01 ОК 09
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовить рефераты на темы: «Предпринимательство: сущность, условия возникновения, виды», «Опыт перехода к рыночной экономике различных стран», «Рынок ценных бумаг и его развитие в современных условиях», «Олигополия как современная форма организации экономики», «Антимонопольная политика России: сущность, проблемы и перспективы», «Безработица: причины, формы, теории. Проблемы занятости в России», «Налоговая система развитых стран и ее воздействие на макроэкономическое равновесие.	<b>2</b>		
<b>Промежуточная аттестация экзамен</b>		<b>4</b>		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>117</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин

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

1. Обществознание: 10-й класс: базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев [и др.] ; под редакцией Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — 5-е изд., перераб. — Москва : Просвещение, 2023. — 287 с. — ISBN 978-5-09-104509-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334976>

2. Обществознание: 11-й класс: базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, Н. И. Городецкая, А. Ю. Лазебникова [и др.] ; под редакцией Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — 5-е изд., перераб. — Москва : Просвещение, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-09-104510-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334979>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Семкина, Е. Н. Профилактика возникновения и распространения идеологии и практики современного экстремизма и терроризма : учебное пособие / Е. Н. Семкина, В. А. Бурляева, К. В. Булах. — Невинномыск : НГГТИ, 2020. — 276 с. — ISBN 978-5-9644-0351-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/267983>

2. Иванов, В. А. Государственная символика Российской Федерации : учебно-методическое пособие / В. А. Иванов, А. И. Картунов, В. А. Полтанов. — Уфа : БГПУ имени М. Акмуллы, 2017. — 88 с. — ISBN 978-5-906958-04-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99938>

3. Геополитика. Краткий словарь : словарь / А. В. Скрыпников, И. С. Ларионова, Г. Г. Нагиев [и др.]. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2014. — 184 с. — ISBN 978-5-906660-43-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392882>



### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Методические рекомендации по курсу «Человек и общество»  
[http://www.prosv.ru/ebooks/Chelovek\\_i\\_obshestvo\\_1/index.htm](http://www.prosv.ru/ebooks/Chelovek_i_obshestvo_1/index.htm)
2. Учебное пособие по обществознанию Г. Трубникова  
<http://gtrubnik.narod.ru/ucontents.htm>
3. Законодательство России <http://www.labex.ru>
4. Мир и Россия <http://wnr.economicus.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul> Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
<b>Раздел 2. Духовная культура</b>		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2.	Устный опрос Познавательные задания

	Наука и образование в современном мире	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 05 OK 06	Тема 2.3. Религия	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 01 OK 05	Тема 2.4. Искусство	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>		
OK 02 OK 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> </ul> Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 01 OK 03 OK 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 01 OK 02 OK 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 01 OK 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	Устный опрос Познавательные задания

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания - задачи</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 06 ОК 09	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> </ul> Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся

OK 04 OK 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>		
OK 05 OK 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 03 OK 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
<b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b>		
OK 01 OK 05 OK 09	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 02 OK 06 OK 07	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
OK 02 OK 05 OK 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> </ul> Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся

<p>OK 02 OK 06 OK 09</p>	<p>Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство</p>	<p>Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</p>
<p>OK 02 OK 05 OK 09</p>	<p>Тема 6.5. Отрасли процессуального права</p>	<p>Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</p>
<p>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 07, OK 09</p>		<p>Выполнение заданий промежуточной аттестации</p>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.11**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ГЕОГРАФИЯ**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	259
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	272
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	282
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	282



# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы**

Учебный предмет **География** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета**

### **1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета**

Содержание программы учебного предмета География направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

Особое значение учебный предмет **География** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> </ul>

	<p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- 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;</li> </ul>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
--------------------------------------	--	---

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>
--	---	--

	<p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> </ul>

	<p>распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать</li> </ul>

	<p>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>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</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- 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;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p>	<p>- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</p> <p>- 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,</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>
--	---	--

	<p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников:</li> </ul>

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

		социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в</li> </ul>	<p>- 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;</p> <p>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- 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</p>

	<p>том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	<p>географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- 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</p>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>112</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>88</b>
в том числе:	
теоретические занятия	66
практические занятия	22
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>12</b>
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	4
индивидуальный проект	нет
самостоятельная работа	<b>6</b>
консультация	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена во втором семестре</b>	<b>4</b>

## 2.2. Тематическое планирование 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
<b>Основное содержание</b>			
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	2	ОК 01. ОК 02.
<b>Раздел 1. Общая характеристика мира</b>		<b>42</b>	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	<p>Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования.</p> <p>Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима</p> <p>Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.</p> <p>Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире</p>	8	
	<b>Практические занятия</b>		
	№ 1: Ознакомление с политической картой мира.	2	
	№ 2. Составление систематизирующей таблицы «Государственный строй стран мира»	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01.
	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 02.

<p>Тема 1.2. География мировых природных ресурсов</p>	<p>Природные ресурсы в развитии человечества. Индустриализация и природопользование. Возрастание антропогенного давления на Землю в XX—XXI вв. Техногенез, его нынешние и будущие возможные последствия. Учение о ноосфере — В. И. Вернадский. Стремительное расширение границ ойкумены. Освоение пустынных и полупустынных районов Африки, Азии, Австралии. Вовлечение в хозяйственный оборот арктических и субарктических районов — приполярных территорий на Севере России, Канадском Севере, Аляске. Освоение предгорных и горных районов мира. Освоение шельфовых акваторий Мирового океана.</p> <p>Мировые природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Роль природных ресурсов в жизни общества. Виды природных ресурсов, ресурсообеспеченность. Обеспеченность природными ресурсами отдельных территорий. Исчерпаемые невозобновимые ресурсы. Минеральные ресурсы: топливные, рудные, нерудные. Исчерпаемые возобновимые ресурсы: земельные, водные, лесные. Неисчерпаемые ресурсы: альтернативные источники энергии. Ресурсы Мирового океана: биологические, минеральные, энергетические. Климатические ресурсы. Агроклиматические и почвенные ресурсы. Земельный фонд мира, его структура. Обеспеченность человечества пресной водой, понятие о «водном голоде» на планете. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. Лесные ресурсы, их размещение по природным зонам и странам; масштабы обезлесения. Роль природных ресурсов Мирового океана в жизни человечества; марикультура. Территориальные сочетания природных ресурсов. Туристско-рекреационные ресурсы. Естественный, антропогенный, культурный ландшафты. Связь природных и экономических ресурсов. Человек как связующее звено между природными и экономическими ресурсами.</p> <p>Понятие о ресурсообеспеченности. Ресурсообеспеченность стран мира. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами — нефтью, газом, ураном, рудными ископаемыми и др. Ресурсообеспеченность и экономика региона.</p> <p>Проблемы взаимодействия общества и природы. Познание глубокой связи между человечеством и природой — миссия географической науки. Взаимодействие человеческого общества и природной среды на современном этапе. Понятия «природа», «географическая среда», «окружающая среда». Географический фатализм, географический нигилизм. Качественно новый этап</p>	<p>8</p>	<p>ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.</p>
---	---	----------	--



	<p>отношений: природа – общество. Проблема и угрозы истощения природных ресурсов. Различные типы природопользования. Геоэкологические проблемы. Основы рационального природопользования. Понятие устойчивого развития. Цели устойчивого развития. Индикаторы устойчивого развития</p> <p>Ресурсосберегающая, малоотходная и энергосберегающая технологии. Утилизация вторичного сырья. Возможности России в развитии прогрессивных технологий.</p>		
	<b>Практические занятия</b>		
	№ 3: Комплексная оценка природно-ресурсного потенциала СКФО	2	
	№ 4: Оценка ЭГП территории как фактора социально-экономического развития территории	2	
Тема 1.3. География населения мира	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК 01. ОК 02.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	<p>Современная демографическая ситуация.</p> <p>Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития</p> <p>Современная структура населения. Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества.</p> <p>Занятость населения. Размещение населения.</p> <p>Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы</p>	8	
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 5: Оценка особенностей качества жизни населения в различных регионах России с учетом направленности специальности в целях престижа данной профессии	2	

Тема 1.4. Мировое хозяйство	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	<p>Современные особенности развития мирового хозяйства. Отраслевая структура мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Функциональная структура экономики. Социально-экономические модели стран. Государства аграрные, аграрно-сырьевые, индустриальные, постиндустриальные. «Центр-периферическая система мирового хозяйства». Государства — центры экономической мощи и «аутсайдеры»; «полюсы» бедности; высокоразвитые страны Западной Европы; страны переселенческого типа; новые индустриальные страны; страны внешнеориентированного развития. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.</p> <p>География основных отраслей мирового хозяйства</p> <p>Первичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран. Добывающие отрасли. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Электроэнергетика мира. Географические особенности развития мировой электроэнергетики. Сельское хозяйство. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка</p> <p>Вторичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран</p> <p>Топливо-энергетический комплекс мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира.</p>	6	

	<p>Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения заводов цветной металлургии</p> <p>Машиностроение. Развитие машиностроения в мире. Главные центры машиностроения</p> <p>Химическая промышленность. Лесоперерабатывающая и лёгкая промышленность.</p> <p>Географические особенности развития химической, лесоперерабатывающей и лёгкой промышленности</p> <p>Третичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран</p> <p>Транспортный комплекс. Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды</p> <p>Современные особенности международной торговли товарами. Основные направления международной торговли товарами и факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира</p> <p>Сфера услуг. Развитие сферы услуг в регионах РФ. Информационная, банковская, консалтинговая и научная деятельность. Здравоохранение. Туризм</p> <p>Четвертичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран.</p> <p>Глобализация и локализация в мировой экономике. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации стран и регионов мира. Экономическая интеграция в современном мире. Роль финансово-кредитных организаций в международной экономической сфере. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы в экономической сфере (ЕС, НАФТА и др.). Крупнейшие мировые фирмы и транснациональные корпорации (ТНК). Внешние связи — экономические, научно-технические. Производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон (СЭЗ). Международная торговля — основные направления и структура. Главные центры мировой торговли. Глобализация мировой экономики. Место России в глобальной экономике (место регионов РФ в экономике России и мира)</p> <p><b>Практическое занятие</b></p>		
--	--	--	--

	№ 6: Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира	2	
<b>Раздел 2. Региональная характеристика мира</b>		<b>48</b>	
Тема 2.1. Зарубежная Европа	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	6	
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 7: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Европы.	2	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	6	
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 8: Отражение на картосхеме международных экономических связей Китая.	2	
Тема 2.3. Африка	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02.
	<b>Теоретические занятия</b>		

	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки. Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления.	6	ОК 03.
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 9: Характеристика политико-географического положения страны Африки. Его изменение во времени.	2	
Тема 2.4. Америка	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США. Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	6	
	Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки. Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.		
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 10: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки	2	
Тема 2.5. Австралия и Океания	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02.
	<b>Теоретические занятия</b>		

	Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.	6	ОК 03.
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 11: Составление картосхемы, отражающей международные экономические связи Австралийского Союза.	2	
Тема 2.6. Россия в современном мире	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Россия в окружающем мире. Географическое положение России. Природно-ресурсный потенциал России и его экономическое значение. Климатические условия и агроклиматические ресурсы России: значение в экономике и территориальная дифференциация. Малые народы и их среда проживания. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Роль финансово-кредитных организаций в международной экономической сфере. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации.	6	
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 12: Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда	2	
<b>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества</b>		8	
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости	6	

	развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества		
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 13: Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>4</b>	
	<b>Всего</b>	<b>112</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин

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.

Комплект учебно-наглядных пособий:

атлас мира

контурные карты

карта мира

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Бахчиева, О. А. География. Экономическая и социальная география мира: 10—11 классы: базовый уровень : учебник / О. А. Бахчиева. — 14-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2022. — 399 с. — ISBN 978-5-09-088100-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334451>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузнецова, В. А. География. Практические работы : учебное пособие для спо / В. А. Кузнецова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 44 с. — ISBN 978-5-507-49230-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/414815>

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

3. Русское географическое общество [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.rgo.ru/ru>
4. Географический справочник [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://ruitur.ru/index.php>
5. Географические обучающие модели. [http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/2d5dc937-826a-4695-8479-da00a58992ce/?interface=catalog&class\[\]=48&subject\[\]=28](http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/2d5dc937-826a-4695-8479-da00a58992ce/?interface=catalog&class[]=48&subject[]=28)
6. Географический атлас (geography.su/atlas) <http://geography.su/atlas/item/f00/s00/z0000000/>
7. Интерактивные карты <http://mygeog.ru/rubrica/interaktivnye-karty/>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА



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

<b>Общая/профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий</b>
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	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
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1.1.	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.12**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	286
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	291
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	302
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	303

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы

Учебный предмет **Физическая культура** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

### 1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета

Цель учебного предмета **Физическая культура**: 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 общеобразовательного учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО:

Особое значение учебный предмет **Физическая культура** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> <li><b>б) базовые исследовательские действия:</b></li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></li> <li><b>б) совместная деятельность:</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физической 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);</li> <li>- владеть современными технологиями</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<p>укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</li> </ul>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p><b>В части физического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний,</li> </ul>

	<p>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <p>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>а) самоорганизация:</b></p> <p>-- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям;</p> <p>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</p> <p>- оценивать приобретенный опыт;</p> <p>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</p>	<p>связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;</p> <p>- иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)</p>
--	--	---



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>78</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>44</b>
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	44
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>30</b>
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	30
индивидуальный проект	нет
самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во втором семестре</b>	

## 2.2. Тематическое планирование 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
<b>Раздел 1</b>	<b>Физическая культура, как часть культуры общества и человека</b>	<b>16</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1</b> Современное состояние физической культуры и спорта	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации 2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Тема 1.2</b> Здоровье и здоровый образ жизни	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание 3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		
<b>Тема 1.3</b> Современные системы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья		ОК 01, ОК 04, ОК 08

и технологии укрепления и сохранения здоровья	<p><i>(дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)</i></p> <p>2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность</p>		
<b>Тема 1.4</b> Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой</p> <p>2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями</p> <p>3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля</p> <p>4. Физические качества, средства их совершенствования</p>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.5</b> Физическая культура в режиме трудового дня	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. 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</p>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,

	труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
<b>Тема 1.6</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	1. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки		
	2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств		
<b>Раздел № 2</b>	<b>Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</b>	<b>58</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
<b>Методико-практические занятия</b>		<b>12</b>	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1</b> Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	<b>Практические занятия</b>	2	
	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		
<b>Тема 2.2</b> Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	<b>Практические занятия</b>	2	
	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»		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04,

<b>Тема 2.3</b> Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	<b>Практические занятия</b>	2	
	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
<b>Тема 2.4.</b> Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	<b>Практические занятия</b>	2	
	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		
<b>Тема 2.5</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	<b>Практические занятия</b>	8	
	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)		
<b>Основное содержание</b>		<b>44</b>	
<b>Учебно-тренировочные занятия</b>		<b>44</b>	
<b>Тема 2.6.</b> Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных		

	возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств		
<b>2.7. Гимнастика</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.7 (1)</b> Основная гимнастика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	2	
	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		
<b>Тема 2.7 (2)</b> Спортивная гимнастика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	2	
	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:		
	<b>Девушки</b>	<b>Юноши</b>	
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.		
	2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из вися в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)		
	3. Опорные прыжки: через коня углом с косога разбега толчком одной ногой	3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь		
<b>Тема 2.7 (3)</b> Акробатика	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	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):			
	<b>Девушки</b>	<b>Юноши</b>		
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо».	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую		

	Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	(левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.		
<b>Тема 2.7 (4) Аэробика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.			
	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).			
	Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).			
<b>Тема 2.7 (5) Атлетическая гимнастика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами			
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.			
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.			
<b>Тема 2.7 Самбо (6)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты. Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки. Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры			
<b>2.8 Спортивные игры</b>			<b>26</b>	



<b>Тема 2.8 (1) Футбол</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	6	
	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)		
<b>Тема 2.8 (2) Баскетбол</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<b>Практические занятия</b>	6	
	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		
<b>Тема 2.8 (3) Волейбол</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении		

	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
<b>Тема 2.8 (4) Теннис</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п. Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).		
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам		
<b>Тема 2.8 (5)</b> Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры		
<b>Тема 2.9</b> Лёгкая атлетика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	8	
	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)		
	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)</b>			ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
<b>Всего:</b>		<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины; оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины.

Перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, 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, перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная»,

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Матвеев, А. П. Физическая культура : 10—11-е классы : базовый уровень : учебник / А. П. Матвеев. — 4-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2022. — 319 с. — ISBN 978-5-09-092097-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334646>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Физическая культура: здоровый образ жизни студента : учебное пособие для спо / В. П. Овчинников, А. М. Фокин, В. С. Кунарев, В. Н. Бледнова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 178 с. — ISBN 978-5-507-49538-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/422534>

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Методические рекомендации по курсу «Человек и общество»

2. [http://www.prosv.ru/ebooks/Chelovek\\_i\\_obshestvo\\_1/index.htm](http://www.prosv.ru/ebooks/Chelovek_i_obshestvo_1/index.htm)
3. Учебное пособие по обществознанию Г. Трубникова <http://gtrubnik.narod.ru/ucontents.htm>
4. Законодательство России <http://www.labex.ru>
5. Мир и Россия <http://wnr.economicus.ru>

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

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

<b>Общая/профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятия</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление словаря терминов, либо кроссворда</li> <li>– защита презентации/докл</li> <li>– ада-презентации</li> <li>– выполнение самостоятельной работы</li> </ul>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,</li> <li>– составление профиограммы</li> <li>– заполнение дневника самоконтроля</li> <li>– защита реферата</li> <li>– составление кроссворда</li> </ul>
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, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– фронтальный опрос</li> <li>– контрольное тестирование</li> <li>– составление комплекса упражнений</li> <li>– оценивание практической работы</li> <li>– тестирование</li> <li>– тестирование (контрольная работа по теории)</li> <li>– демонстрация комплекса ОРУ,</li> <li>– сдача контрольных нормативов</li> <li>– сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение)</li> <li>– сдача нормативов ГТО</li> <li>– выполнение упражнений на дифференцированном зачете</li> </ul>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.13**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	306
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	316
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	329
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	331

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы**

Учебный предмет **Основы безопасности и защиты Родины** является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета**

### **1.2.1. Цель общеобразовательного учебного предмета**

Цель учебного предмета **Основы безопасности и защиты Родины**: 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.

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

Особое значение учебный предмет **Основы безопасности и защиты Родины** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:



Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базовыми логическими действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> </li> <li>• базовыми исследовательскими действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>ПР6 02.</b> 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.</p> <p><b>ПР6 08.</b> Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.</p>

	<p>практическую области жизнедеятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul> <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• работой с информацией: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использование средств информационных и</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>ПР6 06.</b> Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.</p>

	<p>коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul> <p>В части ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</li> </ul>	
<p>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</p>	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоорганизации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>ПР6 01.</b> 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.</p> <p><b>ПР6 07.</b> Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в</p>

	<p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> <li>• эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: <ul style="list-style-type: none"> <li>– внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</li> </ul> </li> </ul> <p>В части духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в</li> </ul>	<p>том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.</p>
--	---	--

	соответствии с традициями народов России.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• совместной деятельностью: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> </ul> </li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> </li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> </li> </ul> <p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.</p> <p>Овладение навыками учебно-исследовательской,</p>	<b>ПР6 14.</b> Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	проектной и социальной деятельности.	
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	<p>Осознание обучающимися российской гражданской идентичности.</p> <p>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.</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul>	<p><b>ПР6 03.</b> Сформированность представлений 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.</p> <p><b>ПР6 15.</b> Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p> <p><b>ПР6 16.</b> 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;</p>

	<p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>проведении контртеррористической операции</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно</p>	<p>В части экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в</li> </ul>	<p><b>ПР6 05.</b> Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него.</p> <p><b>ПР6 09.</b> Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в</p>

<p>действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени</p>	<p>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.</p>	<p>социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. <b>ПР6 10.</b> Сформированность представлений 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. <b>ПР6 11.</b> 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. <b>ПР6 12.</b> Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными</p>	<p><b>ПР6 13.</b> Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных</p>



<p>деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоорганизации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.</li> </ul> </li> </ul> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.</li> </ul>	<p>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;</p> <p><b>ПР6 04.</b> 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.</p>
---	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>40</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>28</b>
в том числе:	
теоретические занятия	12
практические занятия	16
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>8</b>
в том числе:	
практические занятия	8
индивидуальный проект	нет
самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во втором семестре</b>	

## 2.2. Тематическое планирование 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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства</b>		<b>4</b>	<b>ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08</b>
<b>Тема 1.1.</b> Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Теоретическое 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		
<b>Тема 1.2.</b> Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	<b>2</b>	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		
<b>Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе</b>		<b>2</b>	<b>ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07</b>
	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Теоретическое занятие		

Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	<p>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».</p> <p>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.</p>		
<b>Раздел 3. Безопасность в быту</b>		<b>6</b>	<b>ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07</b>
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 06; ОК 07
	Теоретическое 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	<b>2</b>	ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие		

Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	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.		
<b>Раздел 4. Безопасность на транспорте</b>		<b>4</b>	<b>ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07</b>
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	<b>2</b>	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	<b>2</b>	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		
<b>Раздел 5. Безопасность в общественных местах</b>		<b>4</b>	<b>ОК 03; ОК 04; ОК 06</b>
	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 04; ОК 06

Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	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	<b>2</b>	
	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		
<b>Раздел 6. Безопасность в природной среде</b>		<b>4</b>	<b>ОК 01; ОК 07; ОК 08</b>
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 07; ОК 08
	Теоретическое 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		
	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 01; ОК 07

Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Практическое занятие		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться 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		
<b>Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи</b>		<b>6</b>	<b>ОК 04; ОК 06; ОК 08</b>
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Теоретическое 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	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 06; ОК 08
	Теоретическое занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний.		

риска и меры профилактики	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	<b>2</b>	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	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 алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёвшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
<b>Раздел 8. Безопасность в социуме</b>		<b>6</b>	<b>ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08</b>
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие		
	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	<b>2</b>	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	<b>2</b>	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		
<b>Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве</b>		<b>6</b>	<b>ОК 2; ОК 03; ОК 06</b>
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	<b>2</b>	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	<b>2</b>	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Теоретическое 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	<b>2</b>	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		
<b>Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму</b>		<b>6</b>	<b>ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08</b>
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Теоретическое 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
	Теоретическое 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		
<b>Раздел 11. Основы военной подготовки</b>		<b>8</b>	<b>ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8</b>
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Теоретическое 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 прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		

характеристики современного оружия	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		
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 8 час</b>			
<b>Прикладной модуль:</b> Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии,	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 2.1
	Практическое занятие	2	
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. <i>Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия):</i> Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные		

потенциальные опасности и их последствия	<p>профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост</p> <p><b>Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):</b> 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</p>		
<b>Прикладной модуль:</b> Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК 2.1
	Практическое занятие	2	
	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		
<b>Прикладной модуль:</b> Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 2.1
	Практическое занятие	2	
	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	2	
	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.		
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)</b>			

<b>Bcero:</b>	<b>40</b>	
---------------	-----------	--

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

Учебный кабинет Основы безопасности и защиты Родины / Безопасность жизнедеятельности

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; уметь 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;

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

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Основы безопасности жизнедеятельности : 10-й класс : учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льяная, М. В. Маслов. — Москва : Просвещение, 2023. — 383 с. — ISBN 978-5-09-102337-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334649>
2. Основы безопасности жизнедеятельности : 11-й класс : учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льяная, М. В. Маслов. — Москва : Просвещение, 2023. — 320 с. — ISBN 978-5-09-102338-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334652>

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Устав внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации . — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 320 с. — ISBN 978-5-507-50277-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/417530>



2. Хрусталеv, А. М. Условные знаки и условные обозначения : справочник / А. М. Хрусталеv, И. Г. Штеренберг. — Санкт-Петербург : СПбГТИ (ТУ), 2023. — 162 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/353810>

### 3.2.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения предмета

1. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
7. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
8. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
9. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного 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 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;
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	Фронтальный опрос; Задание-исследование; Задание-эксперимент; Тест-задание; Ситуационные задачи Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	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;	

<p>профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1;</p> <p>ПМ Р1; Р3</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>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;</p> <p>ПМ Р1; Р3</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>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;</p> <p>ПМ Р1; Р2; Р3</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>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</p> <p>ПМ Р1</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>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</p> <p>ПМ Р2; Р3</p>	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.14**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА РОДНОЙ  
ЯЗЫК И (ИЛИ) ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЯЗЫК РЕСПУБЛИКИ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ/РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	335
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ...	346
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	352
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	353

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы

Дополнительный учебный предмет **Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации/Родная литература** является вариативной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

### 1.2.1. Цель общеобразовательного дополнительного учебного предмета

Содержание программы дополнительного учебного предмета **Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации/Родная литература** направлено на достижение следующих целей:

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;

формирование общего представления об историко-литературном процессе; обогащение активного и потенциального словарного запаса, развитие у обучающихся культуры владения родным языком во всей полноте его функциональных возможностей;

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;

развитие у обучающихся критического мышления, интеллектуальных и творческих способностей, необходимых для успешной социализации и самореализации личности в многонациональном российском государстве;

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 дополнительного учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дополнительный учебный предмет **Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации/Родная литература** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>- 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;</li> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> <li>- уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</li> <li>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</li> </ul>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;</li> </ul>

	<p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> </ul>
--	---	---

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	<p>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</p> <p>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p>	<p>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей</p>

<p>Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul>	<p>обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</li> <li>- 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;</li> </ul>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе</li> </ul>

<p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul>	<p>анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</p>
---	---	---

	<p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li><li>- 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;</li><li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li><li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li></ul>	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>44</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>20</b>
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	10
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
теоретические занятия	6
практические занятия	12
самостоятельная работа	<b>6</b>
индивидуальный проект	<b>нет</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного дифференцированного зачёта во втором семестре	



## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО 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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1. (обязательный модуль)</b>	<b>Традиции русской классики в творчестве писателей второй половины XX в.</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<p><b>Традиция древнерусской литературы и литературы XVIII в. в современном литературном процессе</b>  <b>Теоретическое обучение</b>                      Серьезное и ироническое переосмысление традиций древнерусской литературы и литературы XVIII в. в современном литературном процессе. Влияние творчества Г.Р. Державина на поэзию постмодернизма</p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Тема 1.2.</b>	<p><b>Пушкинская традиция в русской литературе второй половины XX в.</b>  <b>Теоретическое обучение</b>                      Образ Пушкина и пушкинский интертекст в литературе конца XX – начала XXI вв. Пушкинские аллюзии в песнях Б. Окуджавы и В. Высоцкого. Пародийное и пародическое в диалоге писателей-постмодернистов с А.С. Пушкиным. «Прогулки с Пушкиным»</p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
	<p><b>Практическое занятие № 1. А.С. Пушкин. Поэма «Цыганы»</b>  <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                      Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии технологического профиля</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие № 2. А.С. Пушкин. Повесть «Пиковая дама»</b>  <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                      Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии технологического профиля</p>	2	
<b>Тема 1.3.</b>	<p><b>Влияние Н.В. Гоголя на русскую литературу последних десятилетий</b>  <b>Теоретическое обучение</b>                      Влияние творчества Н.В. Гоголя на драматургию А. Вампилова («Провинциальные анекдоты»). Гоголевские истоки сатирической литературы.</p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09

	<p><b>Практическое занятие № 3.</b> Повести Н.В. Гоголя «Шинель», «Невский проспект»</p> <p><b>Профессионально ориентированное содержание</b>          Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля</p>	2	
<b>Тема 1.4.</b>	<p><b>Рецепция чеховской традиции в прозе второй половины XX в.</b></p> <p><b>Теоретическое обучение</b>          Изображение интеллигенции в произведениях А.Чехова. Роль художественной детали в малой прозе второй половины XX в. Чеховская традиция в прозе (жанр, образный строй, способы создания комического)</p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	<p><b>Практическое занятие № 4.</b> А.П. Чехов. Рассказы «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви», «Ионыч»</p> <p><b>Профессионально ориентированное содержание</b>          Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля</p>	2	
<b>Раздел 2 (обязательный модуль)</b>	<b>Литература о Великой Отечественной войне</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<p><b>Классификация и периодизация литературы о Великой отечественной войне</b></p> <p><b>Теоретическое обучение</b>          Три поколения советской литературы о войне. Жанровое многообразие военной лирики. Классификация военной прозы по идейно-тематическому принципу.          Основные темы и мотивы военной лирики. Песенная поэзия о войне. Поэтизированный образ человека в условиях войны          Роль литературы non-fiction в изображении Великой Отечественной войны. Образ войны в советской художественно-документальной прозе и его внелитературные источники. «Брестская крепость» С. Смирнова, «Блокадная книга» Д. Гранина и А. Адамовича, «У войны не женское лицо» С. Алексиевич.          Влияние героического эпоса на военную прозу. Традиции романа-эпопеи «Война и мир» в произведениях К. Симонова, В. Гроссмана</p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Тема 2.2.</b>	<p><b>Лейтенантская проза</b></p> <p><b>Практическое занятие № 5.</b></p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04

	<p>Образ лейтенанта в советской военной повести. Биография писателей-фронтовиков и ее переосмысление в художественном повествовании. Язык лейтенантской прозы</p> <p>Окопная правда произведений В. Некрасова и В. Богомолова. Роль детали в военной прозе. Трансформация проблематики и поэтики литературного произведения в его киноплощадии (художественный фильм А. Иванова «Солдаты» и А. Тарковского «Иваново детство»)</p> <p><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p> <p>Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля</p>		<p>OK 05</p> <p>OK 06</p> <p>OK 09</p>
<b>Раздел 3 (вариативный модуль)</b>	<b>Специфика литературы как вида искусства и современный литературный процесс</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Художественный образ в литературе и других видах искусства</b> Категория образа в искусстве		<p>OK 02</p> <p>OK 03</p> <p>OK 06</p> <p>OK 09</p>
	<b>Практическое занятие № 6.</b> И.А. Гончаров «Обломов». Идеино-композиционное значение главы «Сон Обломова» <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля	2	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Ф.М. Достоевский. Образ Петербурга в романе «Преступление и наказание» <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии технологического профиля	2	
<b>Тема 3.2</b>	<b>Рецепция литературы в других видах искусства</b> Трансформация художественного образа при переводе литературы на язык других видов искусства		<p>OK 02</p> <p>OK 03</p> <p>OK 06</p> <p>OK 09</p>
	<b>Практическое занятие № 8.</b> «Бесприданница» А. Островского и «Жестокий роман» Э. Рязанова <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля	2	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Экранизация романа Л.Н. Толстого «Анна Каренина»	2	

	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии технологического профиля		
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Жизнь романа М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита» в искусстве <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии технологического профиля	2	
<b>Раздел 4. (вариативный модуль)</b>	<b>Литература эпохи оттепели</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 4.1</b>	<b>«Поэтический бум» эпохи оттепели</b> <b>Теоретическое обучение</b> Поэзия шестидесятников. «Громкая» и «тихая» лирика. Авторская песня. Зарождение рок-поэзии. Гражданские темы и лиризм «оттепельной» поэзии	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Раздел 5. (вариативный модуль)</b>	<b>Деревенская и городская проза в литературном процессе 1960–90-х гг.</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 5.1</b>	<b>Деревенская и городская проза</b> <b>Теоретическое обучение</b> Специфика деревенской прозы. Образ русской деревни в творчестве писателей (В. Распутин, В. Астафьев). Образ города в творчестве советских писателей второй половины XX в. Ю. Трифонов как основоположник городской прозы. Влияние городской прозы на «другую» («жестокую») прозу (Т. Толстая, Л. Петрушевская и др.)	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Раздел 6. (вариативный модуль)</b>	<b>Постмодернизм в современной литературе</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 6.1</b>	<b>Истоки постмодернизма в литературе</b> <b>Теоретическое обучение</b> Первые постмодернистские художественные опыты в условиях неофициальной советской литературы. Вен. Ерофеев, А. Битов как основоположники постмодернизма в русской литературе	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09

<b>Тема 6.2</b>	<b>Новый реализм и постреализм в современной литературе</b> <b>Практическое занятие</b> Неоклассическая проза в диалоге с постмодернизмом. Соотношение понятий «неореализм» и «постреализм». Осмысление общечеловеческих проблем в прозе В. Маканина, З. Прилепина, <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</b>			
<b>Всего</b>		<b>44</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин

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 промежуточной аттестации.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

3. Лебедев, Ю. В. Литература: 10-й класс: базовый уровень : учебник : в 2 частях / Ю. В. Лебедев. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023 — Часть 1 — 2023. — 367 с. — ISBN 978-5-09-103557-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334370>

4. Лебедев, Ю. В. Литература: 10-й класс: базовый уровень : учебник : в 2 частях / Ю. В. Лебедев. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, [б. г.]. — Часть 2 — 2023. — 367 с. — ISBN 978-5-09-103558-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334373>

5. Литература: 11-й класс: базовый уровень : учебник : в 2 частях / О. Н. Михайлов, И. О. Шайтанов, В. А. Чалмаев [и др.] ; составитель Е. П. Пронина ; под редакцией В. П. Журавлева. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023 — Часть 1 — 2023. — 415 с. — ISBN 978-5-09-103560-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334376>

6. Литература: 11-й класс: базовый уровень : учебник : в 2 частях / О. Н. Михайлов, И. О. Шайтанов, В. А. Чалмаев [и др.] ; составитель Е. П. Пронина ; под редакцией В. П. Журавлева. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, [б. г.]. — Часть 2 — 2023. — 431 с. — ISBN 978-5-09-103561-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334367>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Архипова Ирина Анатольевна. Русская литература XX в. : Учебное пособие для СПО/Российский государственный университет правосудия. - Москва: Российский государственный университет правосудия, 2020. - 141 с. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=365159>.

##### 3.2.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения предмета

7. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)
8. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
9. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
10. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
11. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
12. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.uceba.com/>);
13. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
14. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
15. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
16. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
17. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
18. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
19. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
20. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

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

Контроль и оценка результатов освоения дополнительного учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проведения дифференцированного зачета.

<b>Общая/профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с 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, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
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, П/о-с 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, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2.	

	<p>Р 8, Темы 8.1, 8.2</p> <p>Р 9, Темы 9.1</p> <p>Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с</p> <p>Р 5, Темы 5.1,</p> <p>Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с</p> <p>Р 7, Темы 7.1., 7.2.</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2</p> <p>Р 9, Темы 9.1</p> <p>Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с</p> <p>Р 5, Темы 5.1,</p> <p>Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с</p> <p>Р 7, Темы 7.1., 7.2.</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2</p> <p>Р 9, Темы 9.1</p> <p>Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с</p> <p>Р 5, Темы 5.1,</p> <p>Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с</p> <p>Р 7, Темы 7.1., 7.2.</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2</p> <p>Р 9, Темы 9.1</p> <p>Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7</p>	



<p>в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с  Р 7, Темы 7.1., 7.2.  Р 8, Темы 8.1, 8.2  Р 9, Темы 9.1  Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с  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, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с  Р 5, Темы 5.1,  Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с  Р 7, Темы 7.1., 7.2.  Р 8, Темы 8.1, 8.2  Р 9, Темы 9.1  Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1.15**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ВВЕДЕНИЕ  
В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	358
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	366
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....	374
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	375

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы

Дополнительный учебный предмет **Введение в специальность** является вариативной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

Содержание программы дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию) направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информационных ресурсов и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования информационных ресурсов при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных ресурсов в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных ресурсов в глобальных сетях;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций;
- выбирать и применять на практике методы исследовательской работы;
- оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу);
- изучить требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности;
- изучить организацию и обеспечение образовательного процесса;
- изучить формы и методы самостоятельной работы;
- изучить основы информационной культуры студента;
- уметь использовать знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения специальности.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию) в профессиональной деятельности определяет содержание учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам, тематика рефератов (докладов), индивидуальных проектов, самостоятельных работ с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена

специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2.1. Цель дополнительного учебного предмета**

Одной из характеристик современного общества является использование информационных ресурсов, средств ИКТ во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

При освоении специальности социально-экономического профиля профессионального образования дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемой специальности.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной работы студентов.

Дополнительный учебный предмет ДУП.01 Введение в специальность (профессию) включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Основы информационной культуры студента»;
- «Изучение Закона Российской Федерации «Об образовании»»;
- «Квалификационная характеристика выпускника»;
- «Организация учебного процесса по специальности»;
- «Организация самостоятельной работы студента»;
- «История развития общественного питания»;
- «Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании»;
- «Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания»;
- «Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп».

Содержание учебного предмета позволяет реализовать разноуровневое изучение дисциплины для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение дополнительного учебного предмета на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности, учитывающей специфику осваиваемых специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

Изучение дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности завершается подведением итогов в форме комплексного дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

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

Освоение содержания дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественных информационных ресурсов в мировой индустрии информационных технологий;

- осознание своего места в информационном обществе;

- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- умение использовать достижения современных информационных ресурсов для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

– сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

– владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

– владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

– владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

– сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

– сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

– сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

– понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

– применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете

Особое значение дополнительный учебный предмет **Введение в специальность** имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<p>сформированность умения распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</p> <p>сформированность умения определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;</p> <p>сформированность умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>сформированность умения владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>сформированность умения оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ,</li> </ul>	<p>сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;</p> <p>сформированность умения определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;</p> <p>сформированность умения выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</p> <p>сформированность умения оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>сформированность умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>сформированность умения использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p>

	<p>систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>сформированность умения использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p>г) <b>совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> </ul>	<p>сформированность умения организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>сформированность умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>

	<p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>д) принятие себя и других людей:</b></p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <p>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>сформированность умения соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>180</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>126</b>
в том числе:	
теоретические занятия	74
практические занятия	52
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>22</b>
в том числе:	
практические занятия	22
индивидуальный проект	да
самостоятельная работа	<b>32</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во втором семестре</b>	

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<i><b>Вводная часть</b></i>	<b>16</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Цели и задачи изучения дисциплины. Связь дисциплины Введение в специальность с общеобразовательным циклом.	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Профессиональная деятельность специалистов в индустрии гостеприимства, обслуживания	2	
	Молодые профессионалы, чемпионатная деятельность в компетенции	2	
	Актуальные требования к персоналу гостиниц и иных средств размещения, служб оказывающих услуги питания	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	Специфика профессии «Деловая игра, мой будущий бизнес»	2	
	«Профессия повар, кондитер в современном обществе». Конкурсное задание для демонстрационного экзамена	4	
	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания.	2	
<b>Раздел 2</b>	<b>Проектная деятельность</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 2. Индивидуальные</b>	Проект его структура и особенности. Оформление индивидуальных проектов, правильность работы с электронными ресурсами. Защита проектов, анализ проектной деятельности	<b>6</b>	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	

проекты	Разбор тем для написания индивидуального проекта Актуальность написания проекта, оригинальность, новизна Защита индивидуальных проектов, требования, основные этапы Анализ проектной деятельности, подготовка к защите и сдачи проектов	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	Подготовить презентацию на тему: «Проектная деятельность»	6	
<b>Раздел 3</b>	<b>Нормативно правовая база</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 3.</b> <i>Нормативно-технологическая документация</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Нормативно-технологическая документация: ГОСТы, ОСТы и ТУ особенности для различных видов деятельности. Стандарты ПОП, технологические карты, технологические схемы	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Виды профессиональной деятельности, регламентируемые ГОС СПО по специальности, циклы учебных дисциплин. Виды промежуточной и итоговой аттестации	2	
	Охрана труда на предприятиях предназначенных для пользования туристами, рабочих местах. Трудовой кодекс РФ	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, ТТК	2	
	Профессиональная образовательная программа (ПОП) по специальности. Изучение ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения	2	
	Оформление журналов по ТБ на рабочем месте.	2	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Этика общения, нормы поведения в трудовой деятельности</b>		
<b>Тема 4</b> Этика общения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Общее понятие об этике, психологии, общении, деловом общении, профессиональных отношения.	2	

	Профессиональная этика. Деловой этикет. Принципы делового этикета. Основные заповеди делового этикета. Обращение. Психологические аспекты общения	4	
	Конфликты в общении с клиентами, коллегами по работе	2	
	Стратегия поведения в конфликтных ситуациях. Сущность стратегий поведения в конфликте	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	Общие принципы культуры поведения. Интерьер рабочего помещения. Деловая игра «Этика моей специальности» Значение эмоций и чувств в профессиональной деятельности. Внешние проявления эмоций. Решение нестандартных ситуаций на рабочем месте при работе с посетителями Правила поведения в конфликтах. Преодоление конфликтов.	10	
<b>Раздел 5</b>	<b>Сервисная деятельность в профессии</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 5</b> Услуги сервиса	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Основы теории услуг. Классификация услуг по принципам.	2	
	Сущность системы сервиса. Виды сервисной деятельности	2	
	Предоставление основных видов	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Изучение маркетинга услуг в сервисе. Определение целевого сегмента Выявления видов сервисной деятельности, как источника удовлетворения потребностей человека Деловая игра «Составить вид услуг согласно заданию»	6	
<b>Раздел 6</b>	<b>Организация работы службы питания</b>	<b>36</b>	
<b>Тема 6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	

Организация службы питания	Характеристика службы питания. Роль службы питания в гостиничном комплексе. Должностные обязанности работников службы. Структура управления предприятиями питания гостиницы.	2	
	Организация питания в гостиницах. Основные условия питания : пансион, полупансион, «все включено», Европейский план, американский план.	2	
	Методы обслуживания. Характеристика методов обслуживания: «а парт», «табльдот», «а ля карт», буфетное обслуживание, шведский стол.	2	
	Виды завтраков. Европейский, континентальный, расширенный, американский, английский, поздний завтрак, завтрак с шампанским. Меню завтраков	2	
	Обслуживание питанием в номерах. Техника обслуживания в номерах, комплектование сервировочной тележки. Принятие заказа на обслуживание в номере.	2	
	Виды сервиса. Характеристика основных видов сервиса: французский,	2	
	немецкий, английский, русский. Преимущества, недостатки		ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Подготовка ресторанный зала к обслуживанию. Уборка помещений, расстановка мебели, получение и подготовка белья, посуды, приборов. Сервировка столов. Понятие «культура обслуживания», основные критерии качества обслуживания.	2	
	Безопасность и экологичность питания. Основные нормативные документы. Требования к сырью и продуктам.	2	
	Организация обслуживания питанием иностранных туристов. Виды иностранного туризма, классы туристических документов.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	



	<p>Меню, правила составления меню, особенности Составление меню согласно организации питания</p> <p>Решение ситуационных задач по обслуживанию потребителей</p> <p>Разбор рецептов входящих в состав завтрака в соответствии требований, анализ ТК</p> <p>Правила сервировки и подачи блюд при обслуживании в номере</p> <p>Деловая игра «Составления бизнес плана с учетом классификации сервисов»</p> <p>Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания. Разбор сырья согласно товароведной характеристики</p> <p>Способы подачи блюд в соответствии с типом мероприятия и контингентом</p>	18	
<b>Раздел 7.</b>	<b>Организация обслуживания</b>		<b>22</b>
<b>Тема 7.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
Обслуживание	<p>Торговые помещения организаций питания Столовая посуда, приборы, столовое белье Этапы организации обслуживания</p> <p>Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола</p> <p>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</p>	10	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	

	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	10	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Подготовить доклады на тему «Сервис и обслуживание»	2	
<b>Тема 7.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Правила этикета и виды обслуживания	Правила этикета и нормы поведения за столом Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	6	
<b>Раздел 8</b>	<b>Современные направления в индустрии гостеприимства</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

Индустрия гостеприимства	Общая характеристика современного состояния мирового рынка индустрии гостеприимства. Современные проблемы индустрии гостеприимства. Перспективы развития индустрии гостеприимства	4	
	Индустрия гостеприимства в России в современных условиях: состояние, проблемы, перспективы.		ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Внедрение в индустрию гостеприимства компьютерных технологий. Тенденции развития индустрии гостеприимства в России. Тенденции развития индустрии гостеприимства в Ставропольском крае	4	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>32</b>	
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)</b>			
<b>Всего:</b>		<b>180</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы промежуточной аттестации.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном;
- акустические колонки

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. ЭБС «Znanium»: Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763>
2. ЭБС «ЮРАИТ»: Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>
3. ЭБС «Znanium»: Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1055945>
4. ЭБС «ЮРАИТ»: Масалова, Ю. А. Маркетинг персонала : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Масалова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15108-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496885>
5. ЭБС «ЮРАИТ»: Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12330-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/447359>
6. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0.

— Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — Режим доступа: <https://elanbook.com/book/119617>

### **3.2.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения предмета**

1. [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. [www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
4. [www.lms.iite.unesco.org](http://www.lms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
5. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
6. [www.megabook.ru](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
7. [www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
8. [www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
9. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. [www.freeschool.altlinux.ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения).
11. [www.hear.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.hear.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux).
12. [www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

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

Контроль и оценка результатов освоения дополнительного учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проведения

дифференцированного зачета.

<b>Общая/профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 П/о-с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5 П/о-с	Кейс-задание; Старт-задание; Фронтальный опрос; Задание-исследование; Задание-эксперимент; Тест-задание; Ситуационные задачи Выполнение заданий на дифференцированном зачете
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, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 П/о-с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5 П/о-с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 П/о-с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5 П/о-с	
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, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 П/о-с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5 П/о-с	
ПК 1.1-1.5., ПК 2.1-2.2., ПК 3.1.-3.3.	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОУП.01 Русский язык	2
ОУП.02 Литература	18
ОУП.03 Математика	46
ОУП.04 Иностранный язык	64
ОУП 05 Информатика	87
ОУП 06 Физика	108
ОУП.07. Химия	143
ОУП.08 Биология	174
ОУП.09 ИСТОРИЯ	198
ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ	224
ОУП.11.У ГЕОГРАФИЯ	252
ОУП.12 Физическая культура	299
ОУП.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТА РОДИНЫ	322
ДУПКВ.01 Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература	347
ДУПКВ.01 Введение в специальность	364
ОГСЭ 01. Основы философии	388
ОГСЭ 02. История	399
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	410
ОГСЭ.04 Физическая культура	423
ОГСЭ 05 Психология общения	434
ЕН 01 Химия	451
ЕН 02 Экологические основы природопользования	460
ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	482
ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	508
ОП 03 Техническое оснащение организации питания	520
ОП.04 Организация обслуживания	530
ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	541
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	557
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	565
ОП.08 Охрана труда	577
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	594
ОП.10 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	610

2024 г.

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет **ОУП.01 Русский язык** является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета:

### 1.2.1. Цель общеобразовательного предмета

Цель предмета ОУП.01 Русский язык: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета:

Особое значение учебного предмета **ОУП.01 Русский язык** имеет при формировании и развитии компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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, объём 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;</li> <li>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном,</li> </ul>

	<p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>принятие себя и других людей:</b></p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиций другого человека.</p>	<p>коммуникативном и этическом;</p> <p>- сформировать систему знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические);</p> <p>- уметь применять знание норм современного русского языка в речевой практике</p> <p>- корректировать устные и письменные высказывания;- обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации в практике письма;</p> <p>-уметь работать со словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <p>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>- убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>- готовность к самовыражению в разных</p>	<p>- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей;</p> <p>сформировать ценностное отношение к русскому языку;</p>

	<p>видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>Общение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>-распознавать невербальные средства общения,</li> <li>-понимать значение социальных знаков,</li> <li>-распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>-развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте;</li> <li>- уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух;</li> <li>-выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте;</li> <li>-создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально- делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов).</li> </ul>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p>базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов);</li> <li>- уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</li> <li>- обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-</li> </ul>

	<p>преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.</p>	<p>смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности;</p> <p>- сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <p>- обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы;</p> <p>- совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <p>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</p>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>78</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>Учебные занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>74</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретические занятия	<b>36</b>
практические занятия	<b>38</b>
<b>в том числе Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>18</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретические занятия	<b>8</b>
практические занятия	<b>10</b>
Самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта во втором семестре</b>	

## 2.2. Тематическое планирование и содержание общеобразовательного предмета ОУП.01 Русский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1 Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1 Основные функции языка в современном обществе.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b> Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небιологическая 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. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.		
<b>Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b> Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Займствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.		
<b>Тема 1.3. Язык как система знаков.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>		

	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.		
<b>Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография.</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	ПЗ 01. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся		
<b>Тема 2.2. Морфемика и словообразование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	ПЗ 02 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.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04; ОК 05

<b>Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.</b>	<b>Теоретические занятия</b>		
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.		
	<b>Практические занятия:</b> ПЗ 03 Имя существительное: разряды и грамматические категории	2	
<b>Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.		
	<b>Практические занятия:</b> ПЗ 04 Имя прилагательное: разряды и грамматические категории	2	
<b>Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.		
	<b>Практические занятия:</b> ПЗ 05 Правописание числительных. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>		



<b>Тема 2.6. Местоимение как часть речи.</b>	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений.		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 06 Правописание местоимений.		
<b>Тема 2.7. Глагол как часть речи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>		
	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.		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 07 Правописание окончаний и суффиксов глаголов.		
<b>Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий.		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 08 Правописание причастий и деепричастий.		
<b>Тема 2.9. Наречие как часть речи. Слова категории состояния.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий.		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 09 Правописание наречий. Слова категории состояния.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05

<b>Тема 2.9.</b> <b>Служебные части речи.</b>	<b>Теоретические занятия</b>		
	Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы.		
	<b>Практические занятия:</b> ПЗ 10 Правописание служебных частей речи. Разряды	2	
<b>Раздел 3. Синтаксис и пунктуация</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Основные единицы синтаксиса.</b> <b>Словосочетание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Теоретические занятия</b> 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.		ОК 04; ОК 05
<b>Тема 3.2 Простое предложение.</b> <b>Члены предложения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b> Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.		
	<b>Практические занятия:</b>	2	

	ПЗ 11 Знаки препинания в простом предложении (однородные слова)		
	ПЗ 12 Знаки препинания в простом предложении (при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях, при обращении).	2	
<b>Тема 3.3. Сложное предложение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 05; ОК 09
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.		
	<b>Практические занятия:</b>		
	ПЗ 13 Знаки препинания в сложносочиненных предложениях.	2	
	ПЗ 14 Знаки препинания в сложноподчиненных и бессоюзных предложениях.	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
<b>Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09;
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05;

<b>Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.</b>	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 09;
	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. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	ПЗ 15 Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).		
<b>Тема 4.3. Научный стиль.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09;
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).		
	<b>Практические занятия:</b>		
	ПЗ 16 Анализ текста научного стиля специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2	
	ПЗ 17 Выступление на научную тему, связанную со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2	
<b>Тема 4.4 Деловой стиль.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09;
	<b>Теоретические занятия</b>		

	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности		
	<b>Практические занятия:</b>		
	ПЗ 18 Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	2	
	ПЗ 19 Составление текстов профессиональной направленности с использованием нужных словоформ, наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов документации специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Промежуточная аттестация (комплексный дифференцированный зачёт)</b>			
<b>Всего</b>		<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин

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.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителява. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-5987-0

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Алексеев Александр Валерьевич. Русский язык и литература. В 2 частях Часть 1: Русский язык.: Учебное пособие. Практикум для СПО/Московский городской педагогический университет; Российский государственный гуманитарный университет. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 195 с. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=354259>.

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

[www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).

[www.ruscorgo.ru](http://www.ruscorgo.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

[www.russkiyjazik.ru](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).

[www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).

[www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

[www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

[www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru)))

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Методы оценки</b>
ОК 04 ОК 05 ОК 09	Оценка результатов устных ответов, аналитической работы с текстами разных стилей, представления текстов в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров, сформированности понятий о нормах русского литературного языка и применения знаний о них в речевой практике, филологического анализа языковых единиц, сочинений, эссе (в том числе профессионально ориентированных), практических заданий, заданий дифференцированного зачёта

**Приложение 2.2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА**



# 1. Общая характеристика общеобразовательного учебного предмета ОУП.02 «Литература»

## 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательный учебный предмет **ОУП.02 Литература** является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета:

**1.2.1. Целью** общеобразовательного учебного предмета ОУП.02 Литература является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

## 1.2.2. Планируемые образовательные результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ОУП.02 Литература

Особое значение учебный предмет ОУП.02 Литература имеет при формировании и развитии общих компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривая её всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений;</li> <li>-включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры;</li> <li>-сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;</li> <li>-осознать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>-знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической</li> </ul>

	<p>сравнения, классификации и обобщения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> </ul> <p><b>Базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками решения проблем;</li> <li>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul>	<p>и современной литературы, в том числе литературы народов России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформировать умения определять и учитывать историко-культурный аспект творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять связь с современностью;</li> <li>-уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие).</li> </ul>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры</li> </ul>

	<p>взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы</li> <li>- выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности</li> <li>- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем</li> <li>- иметь представление об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и самостоятельно проводить смысловой и эстетический анализ художественных текстов</li> </ul>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь представление о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа</li> </ul>

	<p>- 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</p>	<p>- осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей  - сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры</p>
--	--	---

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;          - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  <b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b>  <b>б) совместная деятельность:</b>          - 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  <b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b>  <b>г) принятие себя и других людей:</b>          - 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</p>	<p>- выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>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;</p>	<p>- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем          - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров</p>

	<p>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	<p>(развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы)</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей</li> <li>- понимать родную литературу как особый способ познания жизни, культурной самоидентификации</li> </ul>

	<p>общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе</li> </ul>

	<p>уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<p>с использованием информационно-коммуникационных технологий; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем</p>
--	---	---



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА

### 2.1. Объем го предмета ОУП.02 Литература

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	78
в т.ч.	
Основное содержание	74
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	38
в т. ч. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	
в т. ч.:	4
теоретическое обучение	2
практические занятия	2
Самостоятельная работа	4
Итоговой формой аттестации по учебному предмету является – <b>комплексный дифференцированный зачет</b>	

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.02 Литература

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Коды общих компетенций и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Русская литература XIX века</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 1.1 Александр Николаевич Островский (1823-1889)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Жизненный и творческий путь А.Н. Островского. Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. Пьеса А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А.Н. Островского		
<b>Тема 1.2 Иван Александрович Гончаров (1812-1891)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное.		
<b>Тема 1.3 Иван</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>		

<p><b>Сергеевич Тургенев (1818-1883)</b></p>	<p>Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного) Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе». Их художественное своеобразие. Тургенев – романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И.С. Тургенева. Свообразие художественной манеры Тургенева – романиста. Роман «Обломов»: 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</p>		<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9</p>
	<p><b>Практическая работа 1</b> И.С. Тургенев роман «Отцы и дети»</p>	<p><b>2</b></p>	
<p><b>Тема 1.4 Поэзия второй половины XIX века: Ф.И. Тютчев и А.А. Фет</b></p>	<p><b>Основное содержание</b>  <b>Теоретическое обучение</b>          Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. <i>Для чтения и изучения:</i> Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др.          Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. <i>Для чтения и изучения:</i> А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я</p>	<p><b>2</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9</p>

	тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.		
	<b>Практическая работа 2</b> Анализ стихотворений А.А.Фета, Ф.И. Тютчева	<b>2</b>	
<b>Тема 1.5 Николай Алексеевич Некрасов (1821-1878)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...)Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова.		
	<b>Практическая работа 3</b> Анализ стихотворений Н.А. Некрасова	<b>2</b>	
<b>Тема 1.6 Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826-1889)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок		

	Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы		
<b>Тема 1.7 Федор Михайлович Достоевский (1821-1881)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность.		
	<b>Практическая работа 4</b> Ф.М. Достоевский роман «Преступление и наказание»	<b>2</b>	
<b>Тема 1.8 Лев Николаевич Толстой (1828-1910)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры		
<b>Тема 1.9 Николай Семенович Лесков</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>		

(1831-1895)	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы. Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Практическая работа 5</b> Н. Лесков «Очарованный странник»	<b>2</b>	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальности	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Рассказы и повести Н.С. Лескова Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными проф. деятельности		
Тема 1.10 Антон Павлович Чехов (1860-1904)	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Писательское кредо А. Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехов Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок.	<b>2</b>	
<b>Раздел 2 Литература XX век</b>		<b>8</b>	
Тема 2.1 Алексей Максимович Горький (1868-1936)	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Рассказ «Старуха Изергиль». Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия		

	<p>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»</p> <p><b>Практическая работа 6</b> Анализ рассказа М. Горького «Старуха Изергиль»</p>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2 Иван Алексеевич Бунин (1870-1953)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Общая характеристика цикла рассказов «Тёмные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Реалистическое и символическое в прозе		
	<b>Практическая работа 7</b> Анализ новелл из сборника «Тёмные аллеи»	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3 Александр Иванович Куприн (1870–1938)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна.		
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
<b>«Опыт литераторов бесценен...»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	<b>Практическая работа 8</b> Анализ и интерпретация информации из мемуарных и биографических источников. (Какие профессии освоил А. Куприн? Какое значение это имело впоследствии для писательской деятельности? В каких произведениях писателя профессия героя значима для раскрытия идеи произведения?)	<b>2</b>	

<b>Раздел 3 Поэзия советского времени</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 3.1 Александр Александрович Блок (1880-1921)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...» Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы.		
<b>Практическая работа 9</b> Анализ стихотворений А.А. Блока	<b>2</b>		
<b>Тема 3.2 Владимир Владимирович Маяковский (1893-1930)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки.		



	Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта.		
	<b>Практическая работа 10</b> Анализ стихотворений В.В. Маяковского	<b>2</b>	
<b>Тема 3.3 Сергей Александрович Есенин (1895-1925)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венки...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...»)		
	<b>Практическая работа 11</b> Анализ стихотворений С.А. Есенина	<b>2</b>	
<b>Тема 3.4 Осип Эмильевич Мандельштам (1891-1938)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии О. Э. Мандельштама. Идеино-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О. Мандельштама. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «Мы живем под собою не чуя страны...», «Я вернулся в мой город, знакомый до слез...», «Я не слышал рассказов Оссиана...», «Notre Dame»		
	<b>Практическая работа 12</b> Анализ стихотворений О. Мандельштама	<b>2</b>	
<b>Тема 3.5 Анна Андреевна Ахматова</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>		

<b>(1889-1966)</b>	<p>Сведения из биографии.  «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...»</p> <p>Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.</p> <p>Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти.</p>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Практическая работа 13</b> Анализ стихотворений А.А. Ахматовой	<b>2</b>	
<b>Николай Алексеевич Островский (1904-1936)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Сведения из биографии Н. А. Островского. Роман «Как закалялась сталь». Смысл названия произведения. Два мира, два пути. Роман как акт гражданского мужества писателя. Мужество и настойчивость Павки Корчагина, выбор жизненного пути, формирование характера, преданность идее. Смысл финала.		
	<b>Практическая работа 14</b> Анализ отдельных глав романа «Как закалялась сталь»	<b>2</b>	
<b>Тема 3.6</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
<b>Марина Ивановна Цветаева (1892-1941)</b>	<p><b>Теоретическое обучение</b></p> <p>Сведения из биографии.  «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядком лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой»)</p> <p>Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности;</p>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9

	тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса.		
	<b>Практическая работа 15</b> Анализ стихотворений М.И. Цветаевой	<b>2</b>	
<b>Раздел 4 Обзор литературы 40-90-х годов</b>		<b>6</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
<b>Тема 4.1 Михаил Александрович Шолохов (1905-1984)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Poleмика вокруг авторства. Киноистория романа		
<b>Тема 4.2 Михаил Афанасьевич Булгаков (1891-1940)</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	«Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: приём «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.		
<b>Тема 4.3 Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899-1951)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и		

	стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)		
	<b>Практическая работа 16</b> А. Платонов повесть «Усомнившийся Макар»	<b>2</b>	
<b>Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 5.1 Борис Леонидович Пастернак (1890–1960)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Стихотворения «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Любить иных – тяжелый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...». Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина.		
	<b>Практическая работа 17</b> Анализ стихотворений Б.Л.Пастернака	<b>2</b>	
<b>Тема 5.2 Александр Твардовский (1910–1970)</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) «Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем» «Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству Анализ стихов А.Т. Твардовского, посвященных ведущим темам в лирике поэта: тема войны, тема родного дома. Выявление основных мотивов средствами других видов искусства		
	<b>Практическая работа 18</b> Анализ стихотворений А.Т. Твардовского	<b>2</b>	
<b>Раздел 6 Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>	
	Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне.		

	<p>«Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов)</p> <p>Проблема нравственного выбора на войне</p> <p>Василий Владимирович Быков (1924–2003). Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников).</p> <p>Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок</p> <p><b>Фадеев Александр Александрович (1901-1956). «Молодая гвардия».</b> Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью</p>		
<b>Тема 6.2</b> <b>Тоталитарная тема в литературе второй XX века</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>		
	<p>А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»; В. Т. Шаламов «Колымские рассказы» (по выбору учителя)</p> <p>Александр Исаевич Солженицын (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича»</p> <p>Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова. Приемы создания образа: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести</p>		
	<b>Практическая работа 19</b> А. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»	<b>2</b>	
<b>Тема 6.3 Социальная и нравственная проблематика в</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015)		

литературе второй половины XX века	<p>Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести.</p> <p>Василий Макарович Шукшин (1929–1974)</p> <p>Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал</p>		
<b>Раздел 7 Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века</b>		<b>4</b>	
Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	<p>Иосиф Александрович Бродский (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе.</p> <p>«В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротись на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postscriptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), «Ниоткуда с любовью надцатого марта...», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...» (по выбору учителя).</p> <p>Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре.</p> <p>Авторская песня: поэзия Б.Ш.Окуджавы, В.С.Высоцкого («Осудите сначала себя самого...», «Охота на волков» и др.)</p>		
Тема 7.2 Драматургия: традиции и новаторство	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Александр Валентинович Вампилов (1937–1972)		

	<p>«Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»).</p> <p>Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества.</p> <p>«Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем») «Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы</p>		
<b>Раздел 8 Зарубежная литература XX века</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 8.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	<p><i>Рэй Брэдбери</i> (1920–2012). Научно-фантастические рассказы «<i>И грянул гром</i>», «<i>Вельд</i>»</p> <p>Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – «<i>И грянул гром</i>»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «<i>Вельд</i>»). Сочетание сказки и фантастики</p> <p><i>Эрнест Хемингуэй</i> (1899–1961). Новелла «<i>Кошка под дождем</i>». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди.</p> <p>Особенности жанра «фантастический рассказ». Рассказ-предупреждение Р. Брэдбери. Другие проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). «<i>Кошка под дождем</i>» Хемингуэя: особенности жанра новеллы. Нравственные проблемы и способы их раскрытия писателем</p> <p>Стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера (на выбор)</p> <p>Пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу (на выбор)</p>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
<b>Раздел 9 Художественный мир литературы народов России</b>		<b>2</b>	

<b>Тема 9.1 Взаимосвязь и взаимовлияние литератур народов России</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	
	Кайсын Шуваевич Кулиев (1917–1985) – балкарский поэт и прозаик Лирика (перевод Б. Ахмадулиной). «Его поэзия – это целостность человека и мира...». Тематическое многообразие лирики поэта: тема творчества («Сказали мне люди: "Поэт – кто велик"...», «Чужой бешмет не примеряй, мой стих...», «Жизнь – восхожденье»); тема любви к малой родине, ее природе («Каким бы малым ни был мой народ...», «Зима пришла», «Яблоками пахнет осень...», «Вечер в горах»); историческая тема (война – «Обрушилось горе на нас, как скала...»; депортация – «В Хуламском ущелье»). Диалоги с российской культурой («Письмо к Расулу Гамзатову», «Мы слушали музыку»). Песни на стихи поэта. Чтение и анализ стихов К. Кулиева. Тематика и проблематика стихов поэта. Судьба балкарского народа в лирике Кулиева. Диалоги поэта с российской культурой. Б. Ахмадулина – переводчик стихов К. Кулиева		
<b>Индивидуальный проект</b>			



	<p><b>Примерные темы индивидуальных проектов:</b> (с учетом профессионально-ориентированного и жизненно важного содержания)</p> <p>Малоизвестные факты из жизни классиков или биографии великих в неканоническом освещении</p> <p>Русская классическая литература в живописи, графике, иллюстрациях</p> <p>Русские писатели-классики в портретах художников</p> <p>Русская классика за границей: кого и почему читают/экранизируют/ставят в театре в других странах</p> <p>Поэзия и музыка: современные литературные композиции в сети</p> <p>Малый театр и драматургия А.Н. Островского</p> <p>«Отцы и дети» (И.С.Тургенев): о чем спорили в середине 19 века отцы и дети и о чем они спорят сегодня?</p> <p>Возможно ли «исправить любовью»? (на примере героев романа А.И.Гончарова «Обломов»)</p> <p>«Кому на Руси жить хорошо»: актуален ли вопрос Некрасова сегодня?</p> <p>Железная дорога в русской поэзии 19-21 веков?</p> <p>Стихи хрестоматийных поэтов в исполнении современных музыкантов</p> <p>Мировое значение творчества Л.Н. Толстого</p> <p>Тема любви в творчестве И.А. Бунина</p> <p>Зарубежные экранизации пьес А.П.Чехова</p> <p>А.П.Чехов: футлярность как способ жизни и как способ выживания</p> <p>В.В.Маяковский - рекламист, актер, режиссер, сценарист и драматург</p> <p>Свобода и мастерство В.М. Шукшина-новелиста</p>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация по учебному предмету – комплексный дифференцированный зачет</b>		
<b>Всего:</b>		<b>78</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин

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 промежуточной аттестации.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Литература: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО и СПО с учетом профиля профессионального образования / под ред. Г. А. Обернихиной. Часть 1 - 16-е изд., стер. - Москва: Академия, 2017. - 432 с.: ил. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - Библиогр. в конце ст. - ISBN 978-5-4468-5128-7
2. Литература: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО и СПО с учетом профиля профессионального образования / под ред. Г. А. Обернихиной. Часть 2 - 16-е изд., стер. - Москва: Академия, 2017. - 438 с.: ил. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - Библиогр. в конце ст. - ISBN 978-5-4468-5128-7

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Архипова Ирина Анатольевна. Русская литература XX в.: Учебное пособие для СПО/Российский государственный университет правосудия. -

Москва:Российский государственный университет правосудия, 2020. - 141 с. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=365159>.

### 3.2.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения предмета

1. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
10. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
13. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проведения дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Методы оценки
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9	Оценка результатов устных ответов, аналитической работы с текстами художественной литературы, написания сочинений, эссе (в том числе профессионально ориентированных), составления развернутых устных и письменных высказываний, выполнение индивидуальных заданий; выполнение практических заданий; результат дифференцированного зачета

**Приложение 2.3**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОУП.03 Математика**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОУП.03.У Математика»

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОУП.03.У «Математика»: дать базовые знания в области математических наук, научить применять полученные знания в профессиональной деятельности; а также познакомить студентов с конкретными математическими методами, необходимыми для применения в практической деятельности.

Дисциплина ОУП.03.У «Математика» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01 ОК 02 ОК 09 ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 4.2	применять основные понятия и свойства функции одной переменной при решении задач раскрывать неопределённости при вычислении пределов вычислять производную функции одной переменной, производную сложной функции исследовать функцию при помощи производной и строить график функции вычислять неопределённый интеграл методом замены переменной и методом интегрирования по частям применять формулу Ньютона-Лейбница при вычислении определённого интеграла вычислять площадь плоских фигур выполнять линейные операции над матрицами, умножение	основные понятия и свойства функции одной переменной основные понятия теории пределов основные понятия теории производной и её приложение основные понятия теории неопределённого и определённого интегралов определение и свойства матриц, определителей. определения и понятия, относящиеся к СЛУ, необходимые для решения СЛУ формулы простого и сложного процентов, основные понятия теории вероятности и математической статистики необходимые для решения финансово-экономических задач.	определения показателей проектов бюджетов бюджетной системы Российской Федерации; организации исполнения бюджетов бюджетной системы Российской Федерации; осуществления контроля за своевременным совершением операций со средствами бюджетов бюджетной системы Российской Федерации, их целевым и эффективным использованием; определения показателей бюджетных смет казенных учреждений, планов финансово-хозяйственной деятельности бюджетных и автономных учреждений; планирования и обеспечения закупок для государственных и муниципальных нужд; исчисления суммы налогов, сборов и страховых взносов, подлежащих уплате в бюджетную систему Российской Федерации и внебюджетные фонды;

	<p>матриц, находить обратные матрицы вычислять значение определителей решать СЛУ методом Крамера, методом обратной матрицы вычислять количества размещений, перестановок, сочетаний применять формулы вычисления простого и сложного процентов для решения финансово-экономических задач применять формулы теории вероятности и математической статистики для решения финансово-экономических задач рассчитывать экономические показатели, применяемые в финансово-экономических расчётах.</p>		<p>оформления налоговых деклараций, расчетов, отчетов по страховым взносам во внебюджетные фонды в установленные законодательством сроки; организации и проведения контроля за соблюдением законодательства о налогах, сборах и страховых взносах; формирования финансовых ресурсов организаций и осуществления финансовых операций; формирования системы финансовых планов организации; определения показателей эффективности финансово-хозяйственной деятельности организации; определения необходимости использования кредитных ресурсов в организации; в применении лизинга как формы финансирования капитальных вложений; в использовании средств государственной (муниципальной) финансовой поддержки по целевому назначению; в определении эффективности использования средств государственной (муниципальной) финансовой поддержки в обеспечении страхования финансово-хозяйственной деятельности организации; определения необходимости использования кредитных ресурсов в организации; в применении лизинга как формы финансирования капитальных вложений; в использовании средств государственной (муниципальной)</p>
--	--	--	--

			финансовой поддержки по целевому назначению; в определении эффективности использования средств государственной (муниципальной) финансовой поддержки в обеспечении страхования финансово-хозяйственной деятельности организации; организации и проведение финансового контроля
--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	224	112
Самостоятельная работа	65	-
Промежуточная аттестация (экзамен 2 семестр)	4	-
<b>Всего</b>	<b>293</b>	<b>112</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
1	2
	<b>Введение</b>
<b>Введение</b>	Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.
<b>Раздел 1.</b>	<b>Повторение курса математики основной школы</b>
<b>Тема 1.1 Числа и вычисления. Выражения и преобразования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционное занятие.</b>
	1. Числа и вычисления. Выражения и преобразования
	<b>Практическое занятие.</b>
	1. Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения. 2. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства.
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>
	1. Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости. Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты. Решение задач профессионального характера
<b>Раздел 2.</b>	<b>2. Алгебра</b>
<b>Тема 2.1. Развитие понятия о числе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционное занятие.</b>
	1. Целые и рациональные числа. Действительные числа. Комплексные числа. Приближенные вычисления.
	<b>Практическое занятие.</b>
	1. Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.
<b>Тема 2.2. Корни и степени</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционные занятия.</b>
	<b>Корни и степени.</b>
	1. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. 2. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем. Преобразование алгебраических выражений.
	3. Определение показательной функции. Использование ее свойств при решении уравнений и неравенств. Преобразование рациональных, иррациональных, степенных, показательных выражений.
	<b>Практические занятия</b>



	<p>1. Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.</p> <p>2. Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени.</p> <p>3. Решение иррациональных и показательных уравнений.</p>
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>
	<b>Практическое занятие.</b>
	1. Показательные и степенные функции в практико-ориентированных задачах
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>
	<p>1. Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме;</p> <p>2. Решение задач по изучаемой теме.</p> <p>3. Подготовка докладов на темы «Показательные и степенные функции в практико-ориентированных задачах», «Применение сложных процентов в экономических расчетах задач профессиональной направленности»</p>
<b>Тема 2.3. Логарифмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционные занятия.</b>
	<p>1. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы.</p> <p>2. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию.</p>
	<b>Практические занятия</b>
	<p>1. Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений.</p> <p>2. Решение логарифмических и показательных уравнений. Преобразование алгебраических выражений.</p> <p>3. Преобразование логарифмических выражений.</p>
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>
	<b>Практическое занятие.</b>
	1. Логарифмы в природе и технике. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы тригонометрии</b>
<b>Тема 3.1. Основные понятия тригонометрии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционное занятие.</b>
	<p>1. Радианная мера угла. Вращательное движение. Тригонометрические функции. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа.</p>
	<b>Практическое занятие.</b>
	1. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины углов с его расположением
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционное занятие.</b>

<b>Основные тригонометрические тождества</b>	1. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения. Формулы половинного угла.
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений функций. Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения.
<b>Тема 3.3. Преобразования простейших тригонометрических выражений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционное занятие.</b> 1. Преобразование суммы в произведение и произведения в сумму 2. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного угла
	<b>Практические занятия</b> 1. Преобразование тригонометрических выражений, функций.
<b>Тема 3.4. Тригонометрические уравнения и неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционное занятие.</b> 1. Простейшие тригонометрические уравнения. 2. Обратные тригонометрические функции: арксинус, аркосинус, арктангенс 3. Тригонометрические неравенства 4. Применение общих методов решения уравнений и неравенств
	<b>Практические занятия</b> 1. Решение простейших тригонометрических уравнений. 2. Решение тригонометрических уравнений: введение новой переменной, разложение на множители. Однородные тригонометрические уравнения 3. Простейшие тригонометрические неравенства.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме; 2. Решение задач по изучаемой теме.
<b>Раздел 4.</b>	<b>Функции, их свойства и графики</b>
<b>Тема 4.1. Функции, их свойства и графики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционное занятие.</b> <b>Функции и их свойства.</b> 1. Определения функции, их область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция).

	<p>Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.</p> <p style="text-align: center;"><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические функции.</p> <p>2. Обратные функции и их графики.</p> <p style="text-align: center;"><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Практическое занятие.</b></p> <p>1. Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Описание производственных процессов с помощью графиков функций</p>
<p><b>Тема 4.2. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лекционное занятие.</b></p> <p>1. Определения степенных, показательных, логарифмических функции их свойства и графики.</p> <p>2. Определение тригонометрических функции их свойства и графики.</p> <p>3. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой <math>y = x</math>, растяжение и сжатие вдоль осей координат.</p> <p>4. Гармонические колебания функции. Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений.</p> <p style="text-align: center;"><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи. Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства. Обратные тригонометрические функции.</p> <p style="text-align: center;"><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Практическое занятие.</b></p> <p>1. Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах.</p> <p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме;</li> <li>- Решение задач по изучаемой теме.</li> <li>- Подготовка доклада на тему «Сложение гармонических колебаний»</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Раздел 5.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Производная функции и ее применение</b></p>
<p><b>Тема 5.1. Понятие производной</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лекционные занятия.</b></p>

<p><b>Формулы и правила дифференцирования.</b></p>	<p>1. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности.</p> <p>2. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.</p> <p>Производная.</p> <p>3. Понятие производной функции, ее геометрический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций.</p> <p>4. Определение сложной функции. Производная сложной функции.</p> <p>5. Понятие производной высшего порядка. Производные обратной функции и композиции функции.</p> <p style="text-align: center;"><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности. Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия.</p> <p>2. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Производная и ее геометрический смысл.</p> <p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме;</p> <p>2. Подготовка доклада на тему «Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке»</p>
<p style="text-align: center;"><b>Тема 5.2. Применение производной</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лекционные занятия.</b></p> <p>1. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах.</p> <p>2. Понятие асимптоты, способы их определения. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.</p> <p>3. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.</p> <p style="text-align: center;"><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции. Соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке. Задачи на максимум и минимум.</p> <p>2. Исследование функции с помощью производной</p> <p style="text-align: center;"><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Практические занятия.</b></p> <p>1. Физический смысл производной в профессиональных задачах естественно-научного профиля.</p>

	2. Нахождение оптимального результата с помощью производной функции в задачах естественнонаучного профиля.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>
	- Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме; - Решение задач по изучаемой теме.
<b>Раздел 6.</b>	<b>Интеграл и его применение</b>
<b>Тема 6.1. Интеграл и его применение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционное занятие.</b>
	1. Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$ . 2. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.
	<b>Практические занятия.</b>
	1. Интеграл и первообразная. Вычисление первообразной для данной функции. 2. Формула Ньютона-Лейбница. Вычисление площади криволинейной трапеции.
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>
	<b>Практическое занятие.</b>
	1. Геометрический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей. Применения интеграла в задачах профессиональной направленности естественнонаучного профиля.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>
	- Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме; - Решение задач по изучаемой теме; - Подготовка доклада на тему «Понятие дифференциала и его приложения»
<b>Раздел 7.</b>	<b>Уравнения и неравенства</b>
<b>Тема 7.1. Уравнения и неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционные занятия.</b>
	1. Рациональные, иррациональные, показательные, логарифмические и тригонометрические уравнения, неравенства и их системы. Равносильность уравнений, неравенств, систем. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, функционально-графический метод). 2. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. 3. Уравнения и неравенства с модулем

	<p>4. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.</p> <p>5. Знакомство с параметром. Простейшие уравнения и неравенства с параметром.</p> <p>6. Понятия: матрица <math>2 \times 2</math> и <math>3 \times 3</math>, определитель матрицы. Метод Гаусса.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Практические занятия.</b></p> <p>1 Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений, неравенств и их систем. Метод интервалов.</p> <p>2. Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, функционально-графический метод).</p> <p>3. Простейшие уравнения и неравенства с модулем. Применение равносильных переходов в определенных типах уравнений и неравенств с модулем.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Практическое занятие.</b></p> <p>1. Решение текстовых задач профессионального содержания. Нахождение неизвестной величины с помощью уравнения.</p> <p>2. Решение текстовых задач профессионального содержания, на решение систем линейных уравнений.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме. Решение задач по изучаемой теме.</p> <p>2. Подготовка докладов на тему «Графическое решение уравнений и неравенств», «Исследование уравнений и неравенств с параметром»</p>
<b>Раздел 8.</b>	<b>Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей</b>
<b>Тема 8.1. Графы</b>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лекционные занятия.</b></p> <p>1. Понятие графа. Связный граф, дерево, цикл граф на плоскости. Применение графов к решению задач</p>
<b>Тема 8.2. Элементы комбинаторики</b>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лекционные занятия.</b></p> <p>1. История развития комбинаторики, теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов.</p> <p style="text-align: center;"><b>Практические занятия.</b></p> <p>1. Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки.</p>
<b>Тема 8.3. Элементы теории вероятностей</b>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лекционные занятия.</b></p>

	<p>1. Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Условная вероятность. Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события.</p> <p>2. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей.</p> <p>2. Дискретная случайная величина и ее числовые характеристики.</p>
<p><b>Тема 8.4. Элементы математической статистики</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Лекционное занятие.</b></p> <p>Понятие о задачах математической статистики. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, Статистические характеристики ряда наблюдаемых данных. Решение практических задач с применением вероятностных методов.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Практические занятия.</b></p> <p>Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Представление данных. Задачи математической статистики естественно-научного профиля.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Решение задач по изучаемой теме.</p> <p>Подготовка доклада на тему: «Задачи о законе больших чисел», «Средние значения и их применение в статистике», «Схемы повторных испытаний Бернулли».</p>
<p style="text-align: center;"><b>Раздел 9</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Прямые и плоскости в пространстве</b></p>
<p><b>Тема 9.1. Прямые и плоскости в пространстве</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b>Лекционные занятия.</b></p> <p>1. Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Основные пространственные фигуры.</p> <p>2. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная.</p> <p>3. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.</p> <p>4. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.</p> <p>5. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.</p>

	<p>6. Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур.</p> <p style="text-align: center;"><b>Практические занятия.</b></p> <p>1. Признаки взаимного расположения прямых. Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.</p> <p>2. Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.</p> <p>3. Угол между прямыми. Угол между прямой и плоскостью.. Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.</p> <p style="text-align: center;"><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Практическое занятие.</b></p> <p>1. Перпендикулярность прямой и плоскости, параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей в задачах профессионального содержания.</p>
<b>Раздел 10</b>	<b>Многогранники и тела вращения</b>
<b>Тема 10.1. Многогранники</b>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лекционное занятие.</b></p> <p>1. Понятие многогранника. Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Диагональ. Сечение.. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение. Параллелепипед и его элементы.</p> <p>2. Пирамида и ее элементы. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Сечение пирамиды.</p> <p>3. Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).</p> <p style="text-align: center;"><b>Практические занятия.</b></p> <p>1. Различные виды многогранников. Их изображения. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение сечений.</p> <p>2. Вычисление линейных элементов, углов. Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды.</p> <p style="text-align: center;"><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Практическое занятие.</b></p> <p>1. Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту.</p>
	<b>Содержание учебного материала</b>



<b>Тема 10.2. Тела и поверхности вращения</b>	<b>Лекционное занятие.</b> 1. Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. 2. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.
	<b>Практические занятия.</b> 1. Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. 2. Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи.
<b>Тема 10.3. Объемы и площади поверхностей тел. Комбинации многогранников и тел вращения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционное занятие.</b> 1. Объем и его измерение. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.
	<b>Практические занятия.</b> 1. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения. 2. Площади и объемы комбинированных геометрических тел. Расчет вместимости жидкости в сосудах разной формы.
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>
	<b>Практические занятия.</b> 1. Примеры симметрий в профессиях и специальностях естественнонаучного профиля, решение задач профессионального содержания.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Подготовка доклада на тему: «Параллельное проектирование», «Сечения в научной деятельности», «Геометрические измерения тел и в моей специальности».
<b>Раздел 11</b>	<b>Координаты и векторы</b>
<b>Тема 11.1. Координаты и векторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	<b>Лекционные занятия.</b> 1. Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы. 2. Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. 3. Скалярное произведение векторов. Угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.
	<b>Практические занятия</b>

	1. Декартова система координат в пространстве. Уравнение окружности, сферы. Расстояние между точками. Простейшие задачи в координатах.
	2. Векторы. Действия с векторами, заданными координатами. . Координаты вектора, расстояние между точками, координаты середины отрезка. Скалярное произведение векторов, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями.
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>
	<b>Практическое занятие.</b>
	1.Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>
	- Проработка учебной литературы, конспекта по изучаемой теме; - Решение задач по изучаемой теме. - Подготовка доклада на тему «Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве»
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия</b>	<b>224</b>
<b>Самостоятельная работа студента</b>	<b>65</b>
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>4</b>
<b>Всего:</b>	<b>293</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Башмаков, М. И. Математика: учебник для СПО / М. И. Башмаков. - 5-е изд., стер. - Москва: Академия, 2019. - 256 с. - (Профессиональное образование. Гр. ФИРО). - ISBN 978-5-4468-6566-6

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС Алимов, Ш. А. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10—11 классы : базовый и углублённый уровни : учебник/Алимов Ш. А., Колягин Ю. М., Ткачёва М. В., Фёдорова Н. Е., Шабунин М. И.. - Москва: Просвещение, 2023. - 463 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/334391>. - Издательство Лань.
2. ЭБС Атанасян, Л. С. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия : 10—11-й классы : базовый и углублённый уровни : учебник/Атанасян Л. С., Бутузов В. Ф., Кадомцев С. Б., Позняк Э. Г., Киселёва Л. С.. - Москва: Просвещение, 2023. - 287 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/353669>. - Издательство Лань.
3. ЭБС Баврин И. И. Математика : учебник и практикум для СПО/И. И. Баврин.. - Москва: Юрайт, 2022. - 616 с - URL: <https://urait.ru/bcode/490174>. - ИКО Юрайт.
4. ЭБС Бутузов, В. Ф. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия : 10—11-е классы : базовый и углублённый уровни : учебник/Бутузов В. Ф., Прасолов В. В.. - Москва: Просвещение, 2022. - 271 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/334568>. - Издательство Лань.
6. ЭБС Дадаян, А. А. Математика : учебник для СПО/Белорусский государственный университет. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 544 с. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=367814>.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. ЭБС Шипова, Л. И. Математика : учеб. пособие для СПО. -Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 238 с. - URL: <http://znanium.com/go.php?id=1127760>. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: <https://online-olympiad.ru> / (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.07.2021). - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.07.2021). - Текст: электронный.
4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.
5. Открытый колледж. Математика. - URL: <https://mathematics.ru/> (дата обращения: 08.06.2021). - Текст: электронный.
6. Повторим математику. - URL: <http://www.mathteachers.narod.ru/> (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.
7. Справочник по математике для школьников. - URL: <https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm> / (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.
8. Средняя математическая интернет школа. - URL: <http://www.bymath.net/> (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.
9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 02.07.2021). - Текст: электронный.
10. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Текст: электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и свойства функции одной переменной</li> <li>- основные понятия теории пределов</li> <li>- основные понятия теории производной и её приложение</li> <li>- основные понятия теории неопределённого и определённого интегралов</li> <li>-определение и свойства матриц, определителей.</li> <li>- определения и понятия, относящиеся к СЛУ, необходимые для решения СЛУ</li> <li>-формулы простого и сложного процентов,</li> <li>-основные понятия теории вероятности и математической статистики необходимые для решения финансово-экономических задач.</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные понятия и свойства функции одной переменной при решении задач</li> <li>-раскрывать неопределённости при вычислении пределов</li> <li>-вычислять производную функции одной переменной, производную сложной функции</li> <li>- исследовать функцию при помощи производной и строить график функции</li> <li>- вычислять неопределённый интеграл методом замены переменной и методом интегрирования по частям</li> </ul>	<p>Дается описание характеристики демонстрируемых знаний и умений, которые могут быть проверены</p> <p>Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при выполнении практических работ.</p> <p>Выполнение практических работ в соответствии с заданием.</p>	<p>Проведение устных опросов, письменных контрольных работ.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять формулу Ньютона-Лейбница при вычислении определённого интеграла</li> <li>-вычислять площадь плоских фигур</li> <li>- выполнять линейные операции над матрицами, умножение матриц, находить обратные матрицы</li> <li>- вычислять значение определителей</li> <li>-решать СЛУ методом Крамера, методом обратной матрицы</li> <li>- вычислять количества размещений, перестановок, сочетаний</li> <li>- применять формулы вычисления простого и сложного процентов для решения финансово-экономических задач</li> <li>- применять формулы теории вероятности и математической статистики для решения финансово-экономических задач</li> <li>-рассчитывать экономические показатели, применяемые в финансово-экономических расчётах.</li> </ul>		
---	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОУП.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы

Учебный предмет ОУП.04 Иностранный язык является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

### 1.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Особое значение учебный предмет ОУП.04 Иностранный язык имеет при формировании и развитии общих компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	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,	- 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

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>А) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> </ul>	<p>страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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 выполнения проектной работы;</li> <li>- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению</li> </ul>
--	--	--



	<p>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p> <p>Б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и</p>	<p>коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации;</p> <p>- смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 – 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p> <p>- письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>- писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на</p>
--	---	--

	<p>практическую область жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/ прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/ прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</p> <p>представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;</p> <p>- 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 выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и</p>
--	---	---

		<p>восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</li> <li>- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</li> <li>- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</li> <li>- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических</li> </ul>
--	--	--

		<p>конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</p> <p>- 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;</p> <p>- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать</p>
--	--	--

		<p>различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;</p> <p>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>- 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;</p> <p>соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку;</p> <p>использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>
--	--	--

<p>ОК 02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа, и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
--	---	--

	<p>познавательными действиями:</p> <p>В) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных</li> </ul>	<p>аудировании – языковую и контекстуальную догадку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</li> <li>- 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»; 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.</li> </ul>
--	--	---

	<p>технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p>	
<p>ОК 04</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>Б) совместная деятельность:</p>	<p>- 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;</p> <p>- создавать устные связные монологические высказывания (описание/ характеристика,</p>



	<p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными</p>	<p>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 выполнения проектной работы;</p> <p>- 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»; 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.</p>
--	---	---

	<p>регулятивными действиями:</p> <p>Г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul>	
<p>ОК 09</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации;</li> <li>- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего</li> </ul>

	<p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>Б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения</p>	<p>образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p> <p>- 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»; 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.</p>
--	--	---

	<p>практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- 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;</p> <p>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.</p>	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ОУП.04 «Иностранный язык»

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

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	112

в том числе:	
лекции, уроки	
практические занятия	112
лабораторные занятия	
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>5</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практического занятия	Объем часов	Коды общих компетенций и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основное содержание</b>		
<b>Тема 1. Приветствие, прощание</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Практические занятия. Приветствие и прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Употребление глагола to be.	<b>2</b>	ОК01, ОК02, ОК04
<b>Тема 2. Описание человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Практические занятия. Описание человека	<b>4</b>	ОК01, ОК02, ОК04

	(внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)		
<b>Тема 3. Семья и семейные отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК01, ОК02, ОК04
	Практические занятия. Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Моя семья. Образование и употребление настоящего простого времени. Наречия и словосочетания, характерные для настоящего простого времени. Личное письмо другу о своей семье.		
<b>Тема 4. Описание жилища и учебного заведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04
	Практические занятия. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование и др.). Мой дом/квартира. Структуры места. Личное письмо другу о своем доме.		
<b>Тема 5. Распорядок дня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04
	Практические занятия. Распорядок дня студента колледжа. Время и часы.		

	<p>Мой рабочий день. Количественные и порядковые числительные. Дроби. Годы. Даты. Предлоги времени, места и направления. Множественное число существительных.</p>		
<p><b>Тема 6. Хобби, досуг</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>6</b>	<p>OK01, OK02, OK04</p>
	<p>Практические занятия. Свободное время. Мое любимое хобби. Особенности употребления глаголов love, like, enjoy. Написание электронного письма.</p>		
<p><b>Тема 7. Местоположение объекта.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>6</b>	<p>OK01, OK02, OK04</p>
	<p>Практические занятия. Описание местоположение объекта. Написание адреса. Специальные вопросы. Наречия и выражения места и направления. Работа с текстом страноведческого характера.</p>		
<p><b>Тема 8. Магазины, товары, покупки.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>6</b>	<p>OK01, OK02, OK04</p>
	<p>Практические занятия. Магазины, товары, совершение покупок. Что предлагают магазины. Неопределенные</p>		

	местоимения. Как я хожу по магазинам. Составление списка покупок.		
<b>Тема 9. Еда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04
	Практические занятия. Еда. Способы приготовления пищи. Традиции питания. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Британская еда. Меню.		
<b>Тема 10. Спорт</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04
	Практические занятия. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Степени сравнения прилагательных. Сравнительные союзы. Спорт и спортивные игры. Мой любимый вид спорта. Роль спорта в нашей жизни		
<b>Тема 11. Экскурсии и путешествия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04
	Практические занятия. Настоящее продолженное время. Конструкция to be going to. Наречия и словосочетания, характерные для настоящего продолженного времени. Глаголы, которые не		



	употребляются в настоящем продолженном времени. Планируем путешествие. Мои планы на будущее.		
<b>Тема 12. Россия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04
	Практические занятия. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Прошедшее простое время. Будущее простое время. Обязанности президента России		
<b>Тема 13. Англоговорящие страны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04
	Практические занятия. Великобритания, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности. Страдательный залог. Описание одного из городов Великобритании.		
<b>Тема 14.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04

<b>Обычаи, традиции</b>	Практические занятия. Обычаи, традиции, поверья народов России и англоговорящих стран. Праздники. Статьи с географическими названиями и названиями стран света. Мой любимый праздник		
<b>Тема 15. Жизнь в городе и деревне.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04
	Практические занятия. Герундий. Плюсы и минусы проживания в городе и деревне. Употребление предлогов в устойчивых выражениях. Составление плана типичной рабочей недели		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
<b>Тема 1. Взаимоотношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04, ОК09
	Практические занятия. Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. Рабочие совещания. Отношения внутри коллектива		
<b>Тема 2. Этикет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04, ОК09
	Практические занятия. Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код.		

	Телефонные переговоры. Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда		
<b>Тема 3. История</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04, ОК09
	Практические занятия. Выдающиеся исторические события и личности. Исторические памятники		
<b>Тема 4. Финансы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК04, ОК09
	Практические занятия. Финансовые учреждения и услуги		
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>5</b>	
<b>Всего</b>		<b>117</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.04 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Учебный кабинет иностранного языка

Основное оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся, лингафонно-компьютерный комплекс (14 ноутбуков HP, наушники, словари, справочники).

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, экран, звуковые колонки.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **3.2.1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники: 1. Планета английского [текст+CD] = Planet of english: учебник англ. яз. для учреждений СПО / Г. Т. Безкорвайная [и др.]. - 6-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018. - 256 с. + электр. ресурс. - (Профессиональное образование. Гр. ФИРО). - ISBN 978-5-4468-6576-5: 946 р. 95 к. Кол-во экземпляров: всего – 210.

### 3.2.2. Интернет-ресурсы:

[www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

[www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

[www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.04 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

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	<b>Р 1 Тема 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15</b>	Заполнение формы-резюме, Письма, Презентация, Постер, Ролевые игры, Заметки, Тесты, Устный опрос. Выполнение заданий на зачете
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 профессиональной документацией языках	<b>Р 2 Тема 1, 2, 3, 4</b>	Тесты, Проект, Ролевые игры, Круглый стол-дебаты, Доклад с презентацией, Видеозапись выступления, Устный опрос. Выполнение заданий на зачете

**Приложение 2.5**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ОУП.05 Информатика**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебный предмет ОУП.05 Информатика является основной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии /специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Структурно общеобразовательный предмет ОУП.05 Информатика на базовом уровне включает учебные курсы по информационным ресурсам в профессиональной деятельности, проектной деятельности и основы профессиональной деятельности.

Специфика содержания предмета ОУП.05 Информатика социально- экономического профиля заключается в том, что при освоении обучающимися разделов и тем, делается акцент на изучении таких сфер общественных отношений, как «Производственная и информационная сферы деятельности», «История результатов научно-технического прогресса»,

«Достижения поварского и кондитерского дела».

## **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового уровня (ПРБ) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР 01	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
ЛР 02	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЛР 03	Готовность к служению Отечеству, его защите.
ЛР 04	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.
ЛР 05	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.
ЛР 06	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.
ЛР 08	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
МР 01	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно

	осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.
МР 05	Умение 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.
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов.
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.
МР 08	Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.
МР 09	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.
ПРБ 01	Сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире.



ПРб 02	Владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе.
ПРб 03	Сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении.
ПРб 04	Владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников.
ПРб 05	Сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

#### Информационные ресурсы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	82
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	74
в том числе:	
Лекции, уроки	30
практические занятия, лабораторные занятия	44
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	8
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание предмета  
ОУП.05 Информатика**

<b>Информационные ресурсы</b>			
<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы</b>

1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b><i>Информационная деятельность человека</i></b>		<b>20</b>
<b>Введение</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	OK1
	Исследование с помощью информационных моделей структуры и поведения объекта в соответствии с поставленной задачей. Значение информации при освоении специальностей СПО.	2	OK2
<b>Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	OK3 OK4 OK5
	Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	2	OK6 OK7
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	OK8
	Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы. Работа с ними.	2	OK9 ЛР 04
	Выявление проблем жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценка предлагаемых путей их разрешения.	2	ЛР 05 ЛР 13
	Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов технической деятельности.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Подготовить презентацию на тему: «Умный дом»	2	
<b>Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	OK1
	Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.	2	OK2 OK3
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	OK4
	Правовые нормы информационной деятельности.	2	OK5 OK6

<i>я в информационно й сфере, меры их предупреждени я</i>	Лицензионное программное обеспечение. Открытые лицензии. Стоимостные характеристики информационной деятельности.	2	OK7 OK8 OK9
	Обзор профессионального образования в профессиональной деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления .	2	ЛР 02 ЛР 04
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	ЛР 05
	Подготовить сообщение о технических средствах общения в докомпьютерную эпоху	2	ЛР 06 ЛР 07 ЛР 08 ЛР 13
			MP 01 MP 02 MP 03 MP 04 MP 05 MP 06 MP 07 MP 08 MP 09 ПР6 01 ПР6 04 ПР6 05
<b>Раздел 2.</b>	<b>Информация и информационные процессы</b>		<b>26</b>
<i>Тема 2.1. Подходы к понятию и измерению информации</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	OK1
	Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов.	2	OK2 OK3
	Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.	2	OK4 OK5

	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	ОК6
	Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической информации. Перевод чисел из одной системы счисления в другую.	4	ОК7 ОК8
<b>Тема 2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК9
	Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации. Принципы обработки информации при помощи компьютера.	2	ЛР 02 ЛР 04 ЛР 05
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	ЛР 06
	Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.	2	ЛР 07 ЛР 08
	Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	2	ЛР 13 МР 01 МР 02
	Программный принцип работы компьютера. Примеры компьютерных моделей различных процессов.	2	МР 03 МР 04
	Создание архива данных. Извлечение данных из архива. Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем.	2	МР 05 МР 06
	Учет объемов файлов при их хранении, передаче. Запись информации на компакт-диски различных видов. Организация информации на компакт-диске.	2	МР 07 МР 08 МР 09
<b>Тема 2.3. Управление процессами</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПР6 01
	Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в технической сфере деятельности.	2	ПР6 04 ПР6 05
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	АСУ различного представления, примеры их использования. Демонстрация использования различных видов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	

	Подготовить доклад об информационных процессах в системах различной природы, их роли в жизнедеятельности человека.	2	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Средства информационных и коммуникационных технологий</b>		<b>18</b>
<b>Тема 3.1.</b> <i>Архитектура компьютеров</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	OK1
	Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру.	2	OK2 OK3
	Виды программного обеспечения компьютеров.	2	OK4
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	OK5
	Операционная система. Графический интерфейс пользователя. Использование внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.	2	OK6 OK7 OK8 OK9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	ЛР 02
	Подготовить сообщение об альтернативных операционных системах.	2	ЛР 04 ЛР 05
<b>Тема 3.2.</b> Локальная компьютерная сеть	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ЛР 06 ЛР 08
	Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	ЛР 13
	Разграничение прав доступа в сети. Общее дисковое пространство в локальной сети. Защита информации. Антивирусная защита.	2	МР 01 МР 02
<b>Тема 3.3.</b> <i>Безопасность, гигиена,</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	МР 03
	Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	2	МР 04
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	МР 05

<i>эргономика, ресурсосбережение</i>	Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.	2	MP 06 MP 07 MP 08 MP 09 ПР6 01 ПР6 04 ПР6 05
<b>Раздел 4.</b>	<b>Технологии создания и преобразования информационных объектов</b>	<b>26</b>	
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	OK1
<i>Понятие об информационных системах и автоматизации</i>	Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. Возможности настольных издательских систем: Создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.	2	OK2 OK3 OK4
<i>и информационных процессов</i>	Представление о программных средах компьютерной графики мультимедийных средах.	2	OK5 OK6
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	OK7 OK8
	Использование систем проверки орфографии и грамматики. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов. Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов. Гипертекстовое представление информации.	2	OK9 ЛР 02 ЛР 04 ЛР 05
	Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий. Системы статистического учета. Средства графического представления статистических данных.	4	ЛР 06 ЛР 08 ЛР 13
	Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.	2	MP 01 MP 02



	Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий.	2	MP 03 MP 04 MP 05 MP 06 MP 07 MP 08 MP 09 ПР6 01 ПР6 04 ПР6 05
<b>Раздел 5</b>	<b>Телекоммуникационные технологии</b>		<b>24</b>
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	OK1
<b>Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.</b>	Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.	2	OK2 OK3 OK4
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	OK5
	Работа с различными браузерами. Примеры работы с интернет - магазином, интернет - СМИ. Примеры работы интернет -турагентством, интернет - библиотекой и пр. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.	2	OK6 OK7 OK8 OK9
	Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги.	2	ЛР 02 ЛР 04 ЛР 05 ЛР 06
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ЛР 08
<b>Возможности сетевого программного</b>	Возможности сетевого ПО для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.	2	ЛР 13 MP 01 MP 02

<i>обеспечения</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	МР 03
	Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.	2	МР 04 МР 05
<b>Тема 5.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	МР 06
<i>Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности</i>	Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.).	2	МР 07 МР 08 МР 09 ПРБ 01 ПРБ 04
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	ПРБ 05
	Участие в онлайн - конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет - олимпиаде или компьютерном тестировании.	4	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа (подготовка рефератов, докладов, индивидуального проекта и др.)</b>		<b>8</b>	
<b>Всего:</b>			<b>82</b>

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<ul style="list-style-type: none"> <li>- находить сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах;</li> <li>- классифицировать информационные процессы по принятому основанию;</li> <li>- выделять основные информационные процессы в реальных системах;</li> </ul>
<b>1. Информационная деятельность человека</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть системой базовых знаний, отражающих вклад информационных ресурсов в формирование современной научной картины мира;</li> <li>- исследовать с помощью информационных моделей структуру и поведение объекта в соответствии с поставленной задачей;</li> <li>- выявлять проблемы жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценивать предлагаемые пути их разрешения;</li> <li>- использовать ссылки и цитирование источников информации;</li> <li>- использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей,</li> <li>- владеть нормами информационной этики и права,</li> <li>- соблюдать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средств обеспечения надёжного функционирования средств ИКТ;</li> </ul>
<b>2. Информация и информационные процессы</b>	

2.1. Представление и обработка информации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать информацию с позиций ее свойств (достоверность, объективность, полнота, актуальность и т.п.);</li> <li>- знать о дискретной форме представления информации;</li> <li>- знать способы кодирования и декодирования информации;</li> <li>- иметь представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;</li> <li>- владеть компьютерными средствами представления и анализа данных;</li> <li>- отличать представление информации в различных системах счисления;</li> </ul>
2.2. Компьютерные Модели	<ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь представление о компьютерных моделях, уметь приводить примеры;</li> <li>- оценивать адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования;</li> <li>- выделять в исследуемой ситуации: объект, субъект, модель;</li> <li>- выделять среди свойств данного объекта существенные свойства с точки зрения целей моделирования;</li> </ul>
2.3. Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать и организовывать информацию, в том числе получаемую из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью;</li> <li>- анализировать и сопоставлять различные источники информации;</li> </ul>
<b>3. Средства информационных и коммуникационных технологий</b>	
3.1. Архитектура компьютеров	<ul style="list-style-type: none"> <li>анализировать компьютер с точки зрения единства аппаратных и программных средств;</li> <li>- анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации;</li> <li>- определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов;</li> <li>- анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов;</li> <li>- выделять и определять назначения элементов окна программы</li> </ul>

3.2. Компьютерные сети	<ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь представление о типологии компьютерных сетей</li> <li>уметь приводить примеры;</li> <li>- определять программное и аппаратное обеспечение компьютерной сети;</li> <li>- знать о возможности разграничения прав доступа в сеть и применять это на практике</li> </ul>
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита	<ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовывать антивирусную защиту компьютера</li> <li>владеть базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности,</li> <li>- гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;</li> <li>- понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете применять их на практике</li> </ul>
<b>4. Технологии со здания и преобразования информационных объектов</b>	
4.1. Понятие об информационных	- иметь представление о способах хранения и простейшей обработке данных;
системах и автоматизации информационных процессов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь работать с библиотеками программ;</li> <li>- использовать компьютерные средства представления и анализа данных;</li> <li>- осуществлять обработку статистической информации с помощью компьютера;</li> </ul>
4.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться базами данных и справочными системами;</li> <li>- владеть основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;</li> <li>- анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач</li> </ul>
4.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.	
4.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.	
<b>5. Телекоммуникационные технологии</b>	

<p>5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий применять на практике;</li> <li>- знать способы подключения к сети Интернет и использовать их в своей работе;</li> <li>- определять ключевые слова, фразы для поиска информации;</li> <li>- уметь использовать почтовые сервисы для передачи информации;</li> <li>- иметь представление о способах создания и сопровождения сайта, уметь приводить примеры;</li> </ul>
<p>5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь представление о возможностях сетевого программного обеспечения, уметь приводить примеры;</li> <li>- планировать индивидуальную и коллективную деятельность с использованием программных инструментов поддержки управления проектом;</li> </ul>
<p>5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять общие принципы разработки и функционирования интернет-приложений;</li> </ul>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### ***4.1. Оснащение учебного кабинета***

Освоение программы учебного предмета ОУП.05 Информатика предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

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

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины ОУП.05 Информатика входят:

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места для обучающихся;
- 14 рабочих станций, имеющих подключение к локальной и глобальной сети Internet,
- 28 посадочных мест,
- проектор Sanyo PLS-XU10,
- интерактивная доска SMART Board 690,
- выход в интернет,
- библиотечный фонд кабинета.

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины ОУП.05 Информатика, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по специальности.

В процессе освоения программы учебной дисциплины ОУП.05 Информатика обучающиеся должны иметь возможность доступа к

электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

## **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### 4.2.1. Основные источники:

1. Емельянова Наталия Захаровна Устройство и функционирование информационных систем : учебное пособие для СПО/Московский энергетический институт; Российский государственный гуманитарный университет; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. - Москва:Издательство "ФОРУМ", 2020 - 448 с. - URL: <http://new.znanium.com/go.php?id=1052254>.
2. Советов Борис Яковлевич Информационные технологии: учебник для СПО/Советов Б. Я., Цехановский В. В.. - Москва:Юрайт, 2020 - 327 с - URL: <https://urait.ru/bcode/450686>. - ИКО Юрайт.

### 4.2.2 Дополнительные источники:

1. Плотникова Наталья Геннадьевна Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) : учебное пособие для СПО/Новочеркасский машиностроительный колледж Ростовской области. - Москва:Издательский Центр РИОР, 2019 - 132 с. - URL: <http://new.znanium.com/go.php?id=994603>.
2. Яшин Владимир Николаевич Информатика: программные средства персонального компьютера : Учебное пособие; ВО - Бакалавриат/Самарский государственный технический университет. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018 - 236 с. - URL: <http://new.znanium.com/go.php?id=937489>.

Кроме указанных учебных пособий, рекомендуется рассмотреть использование учебников выпущенных издательствами «Просвещение»,

«Дрофа», «Русское слово» в 2017 г. и в последующие годы и входящие в Федеральный перечень, утвержденный Министерством просвещения РФ - <https://fpu.edu.ru/>.



**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ  
ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

Предметные результаты обучения	Методы оценки
ПРб 01.	Оценка деятельности студентов при выполнении заданий практических занятий  Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачета.
ПРб 04.	Оценка деятельности студентов при выполнении заданий практических занятий  Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачета.
ПРб 05.	Оценка деятельности студентов при выполнении заданий практических занятий  Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачета.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ОУП.06 Физика**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 1.1. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательный учебный предмет «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Цели и планируемые результаты освоения предмета:

### 1.1.1. Цели предмета:

Содержание программы общеобразовательного учебного предмета «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;
- 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 общеобразовательного учебного предмета «Физика» предполагает решение следующих задач:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципа действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств

веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации; формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учетом профессиональной направленности;

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учетом профессиональной направленности;

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости в реализации профессиональной направленности решаемых задач, учета особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, атом.

- 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, электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

В результате освоения предмета 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 естественнонаучной информации;

- использовать приобретённые 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;

- 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, различных видов электромагнитных излучений;
  - 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.

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

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии ОК и ПК (ОК указываются из нового макета ФГОС СПО 2022 года по профессии/специальности)

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации, обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 магнитными полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями; строением атома и атомного ядра, радиоактивностью);</li> <li>- владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы происходящие на звёздах, в звездной системе, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</li> <li>- владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения. I, II, III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных</li> </ul>

	<p>явлениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных</li> </ul>	<p>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 массового числа, постулаты Бора); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умение решать расчетные задачи 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</li> </ul>
--	--	--

	<p>предметных областей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul>	<p>качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать понимание роли физики в экономической, технологической, социальной и этической сферах деятельности человека; роли и места физики в современной научной картине мира; роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;</li> <li>- сформировать умение различать условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений): инерциальная система отсчета, материальная точка, равноускоренное движение, свободное падение, абсолютно упругая деформация, абсолютно упругое и абсолютно неупругое столкновение, моделей газа, жидкости и твердого (кристаллического) тела, идеального газа, точечный заряд, однородное электрическое поле, однородное магнитное поле, гармонические колебания, математический маятник, идеальный пружинный маятник, гармонические</li> </ul>
--	--	--



		<p>волны, идеальный колебательный контур, тонкая линза; моделей атома, атомного ядра и квантовой модели света;</p> <p>- сформировать умения объяснять особенности протекания физических явлений: механическое движение, тепловое движение частиц вещества, тепловое равновесие, броуновское движение, диффузия, испарение, кипение и конденсация, плавление и кристаллизация, направленность теплопередачи, электризации тел, эквипотенциальности поверхности заряженного проводника, электромагнитной индукции, самоиндукции, зависимости сопротивления полупроводников «р-» и «п-» типов от температуры, резонанса, интерференции волн, дифракции, дисперсии, полного внутреннего отражения, фотоэффект, физические принципы спектрального анализа и работы лазера, «альфа-» и «бета-» распады ядер, гамма-излучение ядер;</p>
--	--	--

<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;</li> <li>- сформировать умения исследовать и анализировать разнообразные физические явления и свойства объектов, проводить самостоятельные исследования в реальных и лабораторных условиях, читать и анализировать характеристики приборов и устройств, объяснять принципы их работы;</li> <li>- сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной и неявно заданной физической моделью: на основании анализа условия выбирать физические модели, отвечающие требованиям задачи, применять формулы, законы, закономерности и постулаты физических теорий при использовании математических методов решения задач, проводить расчеты на основании имеющихся данных, анализировать</li> </ul>
--	--	--

	<p>информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность, информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	<p>результаты и корректировать методы решения с учетом полученных результатов; решать качественные задачи требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики, а также интеграции знаний из других предметов естественнонаучного цикла: выстраивать логическую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физических явлений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладеть различными способами работы с информацией физического содержания с использованием современных информационных технологий, развитие умений критического анализа и оценки достоверности получаемой информации;</li> </ul>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p><b>В области духовно-нравственного воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этнического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>

	<p>- 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;</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>а) самоорганизация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p><b>б) самоконтроль:</b></p>	<p>величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасности труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования;</p> <p>сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации выбора верного решения;</li> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> <li><b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность</b></li> <li>- внутренней мотивации, включающей, стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывая его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно</li> </ul>

	<p>социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право</li> </ul>	<p>оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладеть организационными и познавательными умениями самостоятельного приобретения новых знаний в процессе выполнения проектных и учебно-исследовательских работ, 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;</li> </ul>
--	---	---

	<p>других людей на ошибки; - развивать способности понимать мир с позиции другого человека.</p>	
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>В области эстетического воспитания</b> - 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; <b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b> <b>а) общие:</b> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение</p>	<p>- 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</p>

	<p>социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</p>	<p>током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>- сформировать систему знаний о физических закономерностях, законах, теориях, действующих на уровнях микромира, макромира и мегамира, представлений о всеобщем характере физических законов; представлений о структуре построения физической теории что позволит осознать роль фундаментальных законов и принципов в современных представлениях о природе, понять границы применимости теорий, возможности их применения для описания естественнонаучных явлений и процессов;</p> <p>- сформировать умения применять законы классической механики, молекулярной физики и термодинамики, электродинамики, квантовой физики для анализа и объяснения явлений</p>
--	---	--



		<p>микромира, макромира и мегамира, различать условия (границы, области) применимости физических законов, понимать всеобщий характер фундаментальных законов (закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, закон всемирного тяготения, первый закон термодинамики, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения энергии) и ограниченность использования частных законов; анализировать физические процессы, используя основные положения, законы и закономерности: относительность механического движения, формулы кинематики равноускоренного движения, преобразования Галилея для скорости перемещения, три закона Ньютона, принцип относительности Галилея, закон всемирного тяготения, законы сохранения импульса и механической энергии, связь работы силы с изменением механической энергии; условия равновесия твердого тела; связь давления идеального газа со средней кинетической энергией теплового движения и концентрации его молекул, связь</p>
--	--	--

		<p>температуры вещества со средней кинетической энергией его частиц, связь давления идеального газа с концентрацией молекул и его температурой, уравнение Менделеева-Клапейрона, первый закон термодинамики, закон сохранения энергии в тепловых процессах; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона,; законы Ома для участка цепи и для замкнутой электрической цепи, закон Джоуля-Ленца, закон электромагнитной индукции, правило Ленца, постулаты специальной теории относительности Эйнштейна, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, первый и второй постулаты Бора, принцип неопределенности Гейзенберга, закон сохранения заряда, массового числа и энергии в ядерных реакциях, закон радиоактивного распада;</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций,</p>	<p>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, для принятия практических решений в повседневной жизни, для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения</p>

	<p>формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p><b>В части гражданского воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> </ul> <p>Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и</li> </ul>	<p>здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о методах получения научных астрономических знаний; владеть умениями самостоятельно формулировать цель исследования (проекта), выдвигать гипотезы на основе знания основополагающих физических закономерностей и законов, проверять их экспериментальными средствами; планировать и проводить физические эксперименты, описывать и анализировать полученную при выполнении эксперимента информацию, определять достоверность полученного результата;</li> </ul>
--	---	--

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

	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной, и социальной деятельности.</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформулированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- сформировать умение анализировать и оценивать последствия бытовой и</li> </ul>

последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;  
- расширение опыта деятельности экологической направленности;  
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

производственной деятельности человека связанной с физическими процессами, с позицией экологической безопасности; представлений о рациональном природопользовании, а также разумном использовании достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>74</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	<b>36</b>
<b>Учебные занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>74</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретические занятия	<b>38</b>
практические занятия	<b>36</b>
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>13</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретические занятия	<b>5</b>
практические занятия	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во втором семестре</b>	<b>2</b>

## 2.2 Тематический план содержания дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые общие компетенции
Введение. Физика и методы научного познания (2 ч.)	Теоретическое занятие (лекция):	2	ОК 03 ОК 05
	Физика-фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Физические величины и способы их измерения Физические законы. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. <i>Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</i>		
Раздел 1 Механика (12 ч.)	Тема 1.1 Основы кинематики:	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Теоретическое занятие (лекция):	2	
	Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности.		
	Практическое занятие:	2	
	<i>Решение задач по теме «Основы кинематики» с учётом профессиональной направленности</i>		
Тема 1.2 Основы динамики:	4 (I)	ОК 01 ОК 02	



	<b>Теоретическое занятие (лекция)</b>	2	ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2 (I)	
	<i>Решение задач по теме «Основы динамики и законы Ньютона» с учётом профессиональной направленности</i>		
	<b>Тема 1.3. Законы сохранения в механике.</b>	4	
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Импульс материальной точки (тела). Закон сохранения импульса. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
<i>Решение задач по теме «Законы сохранения в механике» с учётом профессиональной направленности</i>			
<b>Раздел 2</b>  <b>Молекулярная физика и термодинамика</b>  <b>(12 ч.)</b>	<b>Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ.</b>	8 (2)	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Идеальный газ.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	<i>Решение задач по теме: «Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ.» с учётом профессиональной направленности</i>		

	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2 (1)	
	<i>Температура газа.</i> Термодинамическая шкала температур. <i>Термометр.</i> Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Изопроцессы, их уравнения.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2(1)	
	Решение задач по теме "Газовые законы"		
	<b>Тема 2.2. Основы термодинамики.</b>	4 (1)	
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2 (1)	
	Внутренняя энергия способы ее измерения. <i>Виды и способы теплообмена.</i> Количество теплоты. Первое начало термодинамики. Второе начало термодинамики. Уравнение теплового баланса.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Решение задач по теме: «Основы термодинамики»		
<b>Раздел 3</b> <b>Агрегатные состояния веществ и их фазовые переходы</b> <b>(4 ч.)</b>	<b>Тема 3.1. Агрегатные состояния вещества.</b>	4 (3)	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2 (1)	
	Насыщенный пар и его свойства. <i>Влажность воздуха</i> Точка росы. Приборы для определения влажности воздуха. Жидкое состояние вещества. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностное натяжение. <i>Капиллярные явления в природе, быту и технике.</i> Твердое состояние вещества. Деформация. Закон Гука, модуль Юнга. Плавление и кристаллизация. Аморфные тела		
	<b>Практическое занятие:</b>	2 (2)	
	<i>Решение задач по теме: «Агрегатные состояния вещества» с учётом профессиональной направленности</i>		

Раздел 4 Электродинамика (12 ч.)	<b>Тема 4.1. Электрическое поле.</b>	<b>4 (1)</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Электрический заряд. <i>Электризация тел.</i> Закон сохранения зарядов. Взаимодействия точечных зарядов. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле и его напряженность. Линии напряженности электрического поля. <i>Емкость. Единицы емкости.</i> Конденсаторы.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2 (1)	
	<i>Решение задач по теме: «Электрическое поле. Закон Кулона» с учётом профессиональной направленности</i>		
	<b>Тема 4.2. Законы постоянного тока.</b>	<b>4 (2)</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2(1)	
	<i>Постоянный электрический ток и его характеристики. Условия существования электрического тока. Закон Ома для участка цепи. Сопротивление проводника. Закон последовательного соединения проводников. Закон параллельного соединения проводников. Закон Ома для замкнутой цепи. Электродвижущая сила.</i>		
<b>Практическое занятие:</b>	2(1)		
<i>Решение задач по теме: «Законы постоянного тока» с учётом профессиональной направленности</i>			

	<b>Тема 4.3. Магнитное поле и электромагнитная индукция</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Магнитное взаимодействие. Магнитное поле электрического тока. Графическое изображение магнитных полей. Электромагнитная индукция. Опыт Фарадея. Закон электромагнитной индукции.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Решение задач по теме: «Магнитное поле и электромагнитная индукция»		
<b>Раздел 5 Колебания и волны (8 ч.)</b>	<b>Тема 5.1. Механические колебания и волны</b>	<b>4 (I)</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Колебательное движение. Гармонические колебания и их характеристики. Уравнение гармонического колебания. Превращение энергий при колебательных движениях. Свободные и вынужденные колебания. Механические резонанс, его учет в технике. <b>Волны, их характеристики.</b> Распространение колебаний в упругой среде. Звуковые волны.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2 (I)	
	<i>Решение задач по теме «Механические колебания и волны» с учётом профессиональной направленности.</i>		

	<b>Тема 5.2. Электромагнитные колебания и волны.</b>	<b>4 (I)</b>	
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2 (1)	
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Вынужденные электрические колебания. Действующие значения тока и напряжения. Индуктивность и емкость в цепи переменного тока. Сопротивление в цепи переменного тока. <i>Переменный ток. Закон Ома для участка цепи переменного тока</i>		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Решение задач по теме «Электромагнитные колебания волны»		
<b>Раздел 6 Оптика (12 ч.)</b>	<b>Тема 6.1. Природа света.</b>	<b>8 (I)</b>	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Электромагнитная природа света. Скорость света. Зависимость между длиной световой волны и частотой электромагнитных колебаний. Законы отражения света. Зеркальное и диффузное отражение. Закон преломления света. Физический смысл показателя преломления. Линзы и их виды. Основные линии в линзах.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2(I)	
	Решение задач: «Построение в линзах».		

	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Глаз как оптическая система. Оптические приборы.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Рефераты на тему «Оптические приборы»		
	<b>Тема 6.2. Волновые свойства света.</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Решение задач по теме «Волновые свойства света»		
<b>Раздел 7 Элементы квантовой физики (4 ч.)</b>	<b>Тема 7.1. Физика атома и атомного ядра</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Квантовая природа света. Строение атома. Модель Резерфорда, Бора. Уровни энергии в атоме. Излучение и поглощение энергии атомом. Квантовые постулаты Бора. Состав и размер атомного ядра. Состав атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция		

	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Сообщения на темы: «Ядерный реактор», «Получение радиоактивных изотопов и их применение», «Биологическое действие радиоактивных излучений».		
<b>Раздел 8 Эволюция Вселенной. (6 ч.)</b>	<b>Тема 8.1. Строение и развитие Вселенной</b>	<b>2</b>	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05 OK 07
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Наша звездная система – Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Расширяющаяся Вселенная. Строение и происхождение Галактик		
	<b>Тема 8.1. Строение Солнечной системы</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретическое занятие (лекция):</b>	2	
	Солнце и его строение. Планеты Солнечной системы. Малые тела Солнечной системы.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Занятие-обсуждение «Сравнение планет земной группы и планет-гигантов»		
<b>9. Промежуточная аттестация (2 ч.)</b>	Дифференцированный зачёт.	2	2

1. *Профессионально ориентированные элементы содержания выделены курсивом;*
2. В скобках указано количество часов, выделенных на реализацию профессионально ориентированного содержания.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета физики.

**Технические средства обучения:** компьютеры, с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, интерактивная доска, ноутбук.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

1. Комплект лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамике;
2. Комплект лабораторного практикума по электричеству;
3. Термометр лабораторный;
4. Телескоп;
5. Комплект демонстрационных учебных таблиц:
  - «Физические величины и фундаментальные константы»
  - «Международная система единиц СИ»
  - «Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева»
  - Портреты выдающихся ученых-физиков

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### **Основные источники (учебники и учебные пособия):**

1. Мякишев Г. Я., Петрова М. А., Степанов С. В., Комиссаров В. Ф., Заболотский А. А., Кудрявцев В. В., Физика учебник 10 класс базовый уровень - М: Просвещение, 2022. - 399 с. - <https://e.lanbook.com/book/334688> - Издательство Лань.
2. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В.М. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник 11 класс базовый уровень. – М.: «Просвещение», 2023. – 399 с. <https://e.lanbook.com/book/334880> - Издательство Лань.

##### **Дополнительные источники:**



1. Касьянов В. А. Физика учебник 10 класс базовый уровень – М.: Просвещение, 2022. - 301 с. <https://e.lanbook.com/book/334862> - Издательство Лань.

2. Касьянов В. А. Физика учебник 11 класс базовый уровень – М.: Просвещение, 2022. - 288 с. <https://e.lanbook.com/book/334850> - Издательство Лань

***Интернет-ресурсы:***

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/>

2. Портал «Класс!ная физика» - учебные видеоролики <https://class-fizika.narod.ru/>

3. Портал естественных наук (Электронный ресурс). — <https://lbz.ru/metodist/iumk/physics/e-r.php>

3. ЦОР - интерактивная физика <http://class-fizik.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих 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	Тип оценочных мероприятий
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Разделы 1-7	<ul style="list-style-type: none"><li>- устный опрос;</li><li>- фронтальный опрос;</li><li>- оценка контрольных работ;</li><li>- наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;</li><li>- оценка выполнения лабораторных работ;</li><li>- оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач);</li><li>- оценка тестовых заданий;</li><li>- выполнение заданий дифференциального зачета.</li></ul>
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Разделы 1-7	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Введение, разделы 2-5	
<b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Разделы 1-7	
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного	Введение, разделы 1-7	

контекста		
<p><b>ОК 06.</b> 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</p>	Разделы 2-5	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	Разделы 1-5, раздел 8	

**Приложение 2.7**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОУП.07. ХИМИЯ**

## ***1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного предмета ОУП.07 У Химия***

### ***1.1. Место учебного предмета в учебном плане***

Общеобразовательный учебный предмет ОУП. 07 «Химия» предназначен для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

### **1.2. Цели и планируемые результаты общеобразовательного учебного предмета оуп.07 у Химия**

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

формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;  
формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять  
объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого химические знания;  
развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;  
приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков,  
навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования **09.02.07 Информационные системы и программирование**, технологического профиля, на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Программа предмета ОУП. 07 «Химия» определяет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования **09.02.07 Информационные системы и программирование** технологического профиля.

#### ***1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета***

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих</li> </ul>	<p>- 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;</p> <p>уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств</p>

	<p>утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
--	---	--

		<p>мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть системой химических знаний, которая включает:</li> <li>- основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("O' " 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);</li> <li>- уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема</li> </ul>
--	--	--



		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
--	--	--

		<p>обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реакций гидролиза,</li> <li>- реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("Л" и ""), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;</li> <li>- 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,</li> </ul>
--	--	--

		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	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> </ul>

	<p>этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> </ul> <p>развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов 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 исследований,</li> <li>- предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их</li> </ul>

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<p>достоверность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> </ul>
---	---	---

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО  
ПРЕДМЕТА ОУП.07 «ХИМИЯ».**

*2.1. Объем общеобразовательного предмета и виды учебной работы*

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>40</b>
<b>Основное содержание</b>	<b>36</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	7
Самостоятельная (внеаудиторная) работа	4
<b>Консультация</b>	<b>0</b>
<b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>	<b>0</b>

## 2.2. Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП. 07 «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1</b>	<b>ОБЩАЯ ХИМИЯ</b>	<b>24</b>	
<b>Глава 1</b>	<b>Основные понятия и законы химии</b>	<b>4</b>	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 1.1.	<b>Основные понятия химии. Измерение вещества. Законы химии.</b> <i>Лекционное занятия 1.</i> Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Расчеты по формулам массы, объёма, количества вещества. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Измерение вещества. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии	<b>2</b>	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
Тема 1.2.	<b>Основные классы неорганических соединений: оксиды, основания, кислоты и соли. Генетическая связь между классами неорганических соединений</b> <i>Практическое занятия 1.</i> Понятие о классах соединений, классификация, их состав, химические свойства, получение. Понятие о генетическом ряде	<b>2</b>	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	металлов и неметаллов, составление уравнений реакций для осуществления превращений		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятие 1.</i> Использование веществ различного агрегатного состояния в различных технологических смесях. Различия между смесями и химическими соединениями, использование их в профессиональной деятельности	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
	<i>Практическое занятие 2.</i> Решение расчётных задач с использованием понятия «массовая и объемная доли компонентов смеси, с учетом их использования в профессиональной деятельности	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Глава 2</b>	<b>Периодический закон и Периодическая система Д.И. Менделеева в свете строения атома</b>	<b>4</b>	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 2.1	<b>Периодический закон и Периодическая система Д. И. Менделеева, Строение атома.</b> <i>Лекционные занятия 2.</i> Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И.В.Деберейнера, А.Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д.И.Менделеева. Открытие Д.И.Менделеевым Периодического закона. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г.Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Структура Периодической системы,	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	периоды, группы. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э.Резерфорда. Строение атома по Н.Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер.		
Тема 2.2	<b>Периодичность в изменении свойств химических элементов и их соединений.</b> <i>Практическое занятия 2.</i> Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 2.</i> Использование радиоизотопного анализа, рентгеновского излучения в анализе материалов, используемых для расчетов в АПК	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
Глава 3	<b>Химическая связь. Строение вещества.</b>	4	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 3.1	<b>Виды химической связи. Координационные (комплексные) соединения.</b>	2	ПРу 01-03

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<i>Лекционное занятия 3.</i> Понятие о химической связи. Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. Полярная и неполярная связи. Электроотрицательность. Кратность полярной связи. Заряженные частицы. Ионы. Катионы. Анионы. Механизм образования. Донорно-акцепторный механизм. Свойства соединений с ионным видом связи. Механизм образования металлической связи. Кристаллическая решетка металлов. Свойства металлов и сплавов, обусловленные типом кристаллической решетки. Понятие о межмолекулярном взаимодействии. Значение для образования биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т.п. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.		ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
Тема 3.2	<b>Агрегатное состояние вещества. Чистые вещества и смеси</b> <i>Практическое занятия 3.</i> Типы кристаллических решеток типом: атомные молекулярные, ионные, металлические. Физические свойства веществ с разным типом кристаллических решеток. Модели молекул неорганических веществ и молекул ДНК. Чистые вещества, их использование. Понятие о смесях, практическое значение смесей, их расчет.	2	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционные занятия 3.</i> Комплексные соединения в технике Использование различных металлов в производственной деятельности в расчетах АПК	2	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<i>Практическое занятия 3.</i> Чистые вещества и смеси, их использование в технике и машиностроении. Расчеты состава вещества для подбора различных смесей при эксплуатации техники и оборудования АПК	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
Глава 4	<b>Окислительно-восстановительные реакции</b>	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
Тема 4.1	<p><b>Изменение свойств элементов в зависимости от строения их атома. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Основные окислители и восстановители</b></p> <p><i>Лекционное занятия 4.</i> Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса</p>	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<i>Лекционное занятия 4.</i> Значение окислительно-восстановительных реакций в технике. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
Глава 5	Закономерности протекания химических реакций	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 5.1	<p><b>Скорость химических реакций. Химическое равновесие. Энергетика химических реакций</b></p> <p><i>Лекционное занятия 5.</i> Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). Вероятность протекания химических реакций. Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Зависимость скорости реакций от</p>	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	поверхности соприкосновения реагирующих веществ. Обратимость химических реакций. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятие 5.</i> Влияние катализаторов и ингибиторов на течение химической реакции при использовании в профессиональной деятельности	<b>2</b>	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Глава 6</b>	<b>Растворы. Электролитическая диссоциация. Гидролиз солей. Электролиз солей.</b>	<b>4</b>	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 6.1	<b>Растворы. Концентрация растворов. Электролитическая диссоциация</b> <i>Лекционное занятие 6.</i> Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная. Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты.	<b>2</b>	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов.		
Тема 6.2	<p><b>Дисперсные системы. Гидролиз солей. Электролиз</b></p> <p><i>Практическое занятия 4.</i> Понятие о дисперсной среде и фазе. Аэрозоли. Эмульсии. Суспензии. Истинные растворы. Коллоидные системы. Гидролиз как обменный процесс. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза. Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов.</p>	2	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятия 4.</i> Практическое применение гидролиза. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы.	2	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Раздел 2</b>	<b>НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>	<b>4</b>	
<b>Глава 7</b>	<b>Общая характеристика неметаллов</b>	<b>6</b>	ПРy 01-03

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
			ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 7.1	<p><b>Общие свойства неметаллов. Представители неметаллов.</b></p> <p><i>Лекционное занятие 7.</i> Особенности строения атомов – неметаллов и характере изменения свойств неметаллов в зависимости от положения этих элементов в Периодической системе Д.И.Менделеева, особенностей их кристаллического строения и физических свойств образуемых ими простых веществ, о причинах аллотропии. Изучение состава воздуха. Закономерности изменения свойств элементов в пределах малых периодов и главных подгрупп. Связи между составом, строением и свойствами неметаллов. Галогены. Фтор. Хлор, Бром. Йод. Биологическое значение, нахождение в природе, использование. Халькогены. Кислород. Состав воздуха. Озон. Сера и ее соединения, их практическое применение. Азот. Фосфор. Их нахождение в природе. Аллотропные модификации фосфора. Биологическое значение. Бром и его соединения</p>	<b>2</b>	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятие 7.</i> Соединения азота и серы, их практическое использование на производстве и в технике, в том числе в АПК	2	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
Глава 8	<b>Общая характеристика металлов</b>	2	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<b>Основное содержание</b>			
Тема 8.1	<b>Общие свойства металлов. Представители металлов.</b>	<b>2</b>	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
	<i>Практическое занятия 5.</i> Металлы. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Коррозия металлов. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии. Общие способы получения металлов. Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Общая характеристика элементов подгруппы. Щелочные металлы. Натрий, калий и их соединения. Медь и ее соединения. Щелочноземельные металлы. Кальций и его соединения. Цинк и его соединения. Общая характеристика элементов подгруппы. Алюминий и его соединения. Скандий и его соединения. Общая характеристика элементов подгруппы. Титан и его соединения. Ванадий и его соединения. Общая характеристика элементов подгруппы. Хром, марганец, железо и их соединения.		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятия 5</i> Значение металлов в технике. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение, в том числе в АПК	2	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 3</b>	<b>ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>	<b>12</b>	
<b>Глава 9</b>	<b>Теория строения органических соединений. Углеводороды.</b>	<b>4</b>	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 9.1	<p><b>Теория строения Органических соединений А.М. Бутлерова. Предельные углеводороды</b></p> <p><i>Лекционное занятия 8.</i> Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А.М.Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А.М.Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, s- и p-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (<math>\sigma</math>- и <math>\pi</math>-связи). Понятие гибридизации. Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы. Гомологический ряд метана. Основы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры ИУРАС. Понятие о видах изомерии. Нахождение в природе. Свойства. Характерные реакции, практическое применение.</p>	<b>2</b>	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 9.2	<p><b>Непредельные углеводороды. Алкены. Алкадиены. Алкины. Ароматические углеводороды. Бензол. Природные источники углеводородов</b></p> <p><i>Практическое занятия 6.</i> Гомологический ряды непредельных углеводородов. Понятие о видах изомерии. Нахождение в природе. Свойства. Характерные реакции, практическое применение. Гомологический ряды непредельных углеводородов. Понятие о видах изомерии. Нахождение в природе. Свойства. Характерные реакции, практическое применение. Гомологический ряд бензола. Понятие о видах изомерии. Нахождение в природе. Свойства. Характерные реакции, практическое применение. Переработка нефти, природного газа, каменного угля и их использование в качестве топлива и сырья для химической промышленности</p>	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятия 6.</i> Использование продуктов переработки нефти и природного газа для расчетов в АПК	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Глава 10</b>	<b>Кислородосодержащие органические соединения.</b>	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 10.1	<b>Спирты и фенолы. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры. Углеводы.</b>	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<p><i>Лекционное занятия 9.</i> Классификация спиртов. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Отдельные представители алканолов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Многоатомные спирты. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение. Фенол. Применение фенола. Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация.. Структура и номенклатура сложных эфиров. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности. Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моносахариды. Глюкоза. Фруктоза. Рибоза. Дезоксирибоза. Нахождение в природе, применение. Ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Сахароза. Лактоза. Крахмал. Целлюлоза. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества</p>		<p>MP 01-09 OK 01, OK 02</p>
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<p><i>Лекционное занятия 9.</i> Биологическое действие метанола. Физиологическое действие этанола. Техника безопасности при использовании в технических целях спиртов.</p>	2	<p>ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 MP 01-09 OK 01, OK 02</p>
<b>Глава 11</b>	<b>Азотосодержащие органические соединения.</b>	2	<p>ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
			MP 01-09 OK 01, OK 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 11.1	<p><b>Амины. Аминокислоты. Белки. Нуклеиновые кислоты</b></p> <p><i>Практическое занятия 7.</i> Понятие об аминах. Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Анилиновые красители. Применение и получение аминов. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Номенклатура аминокислот. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне)</p>	<b>2</b>	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<p><i>Практическое занятия 7.</i> Анилиновые красители, использованные в профессиональной деятельности</p>	<b>2</b>	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
Глава 12	<b>Высокомолекулярные соединения</b>	<b>2</b>	ПРy 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
			MP 01-09 OK 01, OK 02
<b>Основное содержание</b>			
Тема 12.1	<b>Высокомолекулярные соединения (полимеры). Природные и синтетические полимеры</b>	<b>2</b>	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 MP 01-09 OK 01, OK 02
	<i>Практическое занятия 8.</i> Полимеры — простые и сложные вещества. Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Классификация полимеров по различным признакам. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна. Синтетические волокна: капрон, энант		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятия 8.</i> Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дублирование белков, отверждение поликонденсационных полимеров, их практическое значение. Использование полимерных материалов в АПК	<b>2</b>	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 MP 01-09 OK 01, OK 02
<b>Глава 13</b>	<b>Биологически активные соединения</b>	<b>2</b>	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 MP 01-09 OK 01, OK 02
Тема 13.1	<b>Биологически активные соединения. Нанотехнологии. Биотехнологии</b>	<b>2</b>	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 MP 01-09 OK 01, OK 02
	<i>Лекционное занятия 10.</i> Классификация биологически активных соединений. Ферменты, гормоны, витамины, лекарственные препараты. Понятие о химических технологиях. Наноиндустрия, современные		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	направления развития. Биотехнологии. Генная инженерия. Клонирование. Культура тканей.		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 10.</i> Использование современных технологических приемов для использования и расчетов в АПК	2	ПРу 01-03 ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07 МР 01-09 ОК 01, ОК 02
		36	
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	<b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>		
	<b>Итого</b>	40	

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Важнейшие химические понятия</b>	Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология
<b>Основные законы химии</b>	Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д.И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д.И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева
<b>Основные теории химии</b>	Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений
<b>Важнейшие вещества и материалы</b>	Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и IIA групп, алюминия, железа, а в естественно-научном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIIA, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров,

	мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественно-научного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс
<b>Химический язык и символика</b>	Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций
<b>Химические реакции</b>	Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества. Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса. Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов
<b>Химический эксперимент</b>	Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента
<b>Химическая информация</b>	Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах
<b>Расчеты по химическим формулам и уравнениям</b>	Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям
<b>Профильное и профессионально значимое содержание</b>	Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП. 07 «ХИМИЯ»

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

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин

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.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Ерохин, Ю. М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для СПО / Ю. М. Ерохин, И. Б. Ковалева. - 5-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018. - 496 с. - (Профессиональное образование. Гр. ФИРО).

2. Габриелян, О. С. Химия: 10-й класс: базовый уровень : учебник/Габриелян О. С.,Остроумов И. Г.,Сладков С. А.. - Москва:Просвещение, 2023. - 128 с.

URL: <https://e.lanbook.com/book/335039>. - Издательство Лань.

3. Габриелян, О. С. Химия: 11-й класс: базовый уровень : учебник/Габриелян О. С.,Остроумов И. Г.,Сладков С. А.. - Москва:Просвещение, 2023. - 127 с. -

URL: <https://e.lanbook.com/book/335036>. - Издательство Лань

##### **Дополнительные источники:**

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Никольский, А. Б. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 507 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01209-5. — URL : <https://urait.ru/bcode/452591>

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Аналитическая химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Апарнев, Г. К. Лупенко, Т. П. Александрова, А. А. Казакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07838-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/453609>

3. ЭБС «Znanium»: Богомолова, И. В. Неорганическая химия : учебное пособие / И.В. Богомолова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 336 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-187-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1061490>

4. ЭБС «Лань»: Александрова, Э. А. Неорганическая химия. Теоретические основы и лабораторный практикум : учебник / Э. А. Александрова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 396 с. — ISBN 978-5-8114-3473-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130569>

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.pvg.mk.ru](http://www.pvg.mk.ru) (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).
2. [www.hemi.wallst.ru](http://www.hemi.wallst.ru) (Образовательный сайт для школьников «Химия»).
3. [www.alhimikov.net](http://www.alhimikov.net) (Образовательный сайт для школьников).
4. [www.chem.msu.su](http://www.chem.msu.su) (Электронная библиотека по химии).
5. [www.enauki.ru](http://www.enauki.ru) (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).
6. [www.1september.ru](http://www.1september.ru) (методическая газета «Первое сентября»).
7. [www.hvsh.ru](http://www.hvsh.ru) (журнал «Химия в школе»).
8. [www.hij.ru](http://www.hij.ru) (журнал «Химия и жизнь»).
9. [www.chemistry-chemists.com](http://www.chemistry-chemists.com) (электронный журнал «Химики и химия»).

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
ОУП. 07 «ХИМИЯ»**

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме: устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и экзамена

<b>Результаты обучения</b>	<b>Методы оценки</b>
ПР6 01	Оценка результатов устных ответов, решения задач (в том числе профессионально ориентированных), тестирование, подготовка сообщений, заданий экзамена
ПР6 02	
ПР6 03	
ПР6 04	
ПР6 05	
ПР6 06	
ПР6 07	
ПР6 08	
ПРу 01	
ПРу 02	
ПРу 03	
ПРу 04	
ПРу 05	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ОУП.08 Биология**

## ***1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного предмета ОУП.08 Биология***

### ***1.1. Место учебного предмета в учебном плане***

Программа общеобразовательного предмета ОУП. 08 «Биология» предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

#### **1.2.1. Цель общеобразовательного предмета:**

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, технологического профиля, на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Программа общеобразовательной дисциплины ОУП. 08 «Биология» определяет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** социально-экономического профиля.

## 1.2.2. Результаты освоения общеобразовательного учебного предмета

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие <sup>1</sup>	Дисциплинарные <sup>2</sup>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов</li> </ul>	<p>сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p> <p>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;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя,</p>

<sup>1</sup> Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022), формируемые общеобразовательной дисциплиной

<sup>2</sup> Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022)

	<p>целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) <b>базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса</p>
--	--	--

		веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных,</li> </ul>	<p>сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>

	<p>коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p>б) <b>совместная деятельность:</b></p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p>	<p>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</p>



	<p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>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</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебного предмета</b>	<b>40</b>
<b>Основное содержание</b>	<b>36</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>18</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	8
Самостоятельная (внеаудиторная) работа	4
Консультация	0
<b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>	<b>0</b>

**2.2. Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП. 08 «Биология»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Учение о клетке	10	
<b>Основное содержание</b>			
Тема 1.1.	<p><b>Химический состав клетки. Функции органических веществ</b></p> <p><i>Лекционное занятия 1.</i> Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Функции углеводов, липидов, белков и других органических соединений. Источник энергии для микроорганизмов и растений. Влияние на почву, ее рыхлость, водопрочность.</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Тема 1.2.	<p><b>Строение клетки. Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки</b></p> <p><i>Практическое занятия 2.</i> Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки: клеточный центр, вакуоли, рибосомы, эндоплазматическая мембрана, комплекс Гольджи. Гипотезы возникновения митохондрий и пластид. Прокариотические и эукариотические клетки. Клетки водорослей и бактерий, строение хромосомы, Рассмотрение эукариотические клетки под микроскопом.</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Тема 1.3	<p><b>Особенности растительной клетки. Неклеточные формы жизни. Вирусы</b></p> <p><i>Лекционное занятия 2.</i> Клеточная оболочка, клеточную стенка из целлюлозы. Хлоропласты, фотоавтотрофный тип питания. Пластиды, их</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	происхождение. Вакуоли, их размер и количество в зависимости от возраста. Особенности клеточного центра. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.). Вирус (лат. <i>vīrus</i> - яд), неклеточная форма жизни, мельчайшие болезнетворные микроорганизмы, не видимые в микроскоп. Размеры в сравнении с бактериями, понятие о бактериальных фильтрах.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Тема 1.4	<p><b>Обмен веществ в клетке. Пластический обмен. Энергетический обмен. Автотрофы и гетеротрофы. Фотосинтез. Хемосинтез.</b></p> <p><i>Практическое занятия 2.</i> Пластический и энергетический обмен. Строение и функции хромосом. ДНК - носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка. Строение молекул ДНК и РНК. Репликация ДНК. Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Схема строения гена и хромосом. Совокупность химических реакций постепенного распада органических соединений, высвобождение энергии, синтез АТФ. АТФ - универсальным источником энергии для жизнедеятельности организмов. Значение энергетического обмена – снабжение клетки энергией, которая необходима для жизнедеятельности. Хемосинтез — автотрофное питание. Обычно все организмы, способные из неорганических веществ синтезировать органические, т.е. организмы, способные к фотосинтезу и хемосинтезу, относят к автотрофам. К автотрофам традиционно относят растения и некоторые микроорганизмы.</p> <p>Гетеротрофы – организмы, которые не способны синтезировать органические вещества из неорганических путём фотосинтеза или хемосинтеза и получающие их готовыми от автотрофов. Фотосинтез – процесс образования органических веществ из углекислого газа и воды на</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>ПРу 01, ПРу 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	свету при участии фотосинтетических пигментов.		
Тема 1.5.	<b>Жизненный цикл клетки. Митоз. Деление клетки. Клеточная теория строения организма</b> <i>Лекционное занятия 3.</i> Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Митоз. Клеточная теория строения организмов. Цитокинез	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 2.</i> Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.), меры профилактики вирусных заболеваний, в том числе в профессиональной деятельности	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Практическое занятия 2.</i> Значение энергетического обмена – снабжение клетки энергией, которая необходима для жизнедеятельности, с учетом профессиональной деятельности	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Раздел 1.5	<b>Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов</b>	4	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
<b>Основное содержание</b>			
Тема 2.1	<b>Бесполое и половое размножение. Мейоз. Образование половых клеток, оплодотворение.</b> <i>Лекционное занятия 4.</i> Организм - единое целое. Многообразие организмов. Размножение - важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 2.2	<p><b>Индивидуальное развитие организмов. Эмбриональный этап онтогенеза. Постэмбриональное развитие</b></p> <p><i>Практическое занятия 3.</i> Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие</p> <p><i>Демонстрация</i> Типы постэмбрионального развития животных.</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<p><i>Практическое занятия 3.</i> Учет этапов постэмбрионального развития в профессиональной деятельности</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Раздел 2	<b>Основы генетики и селекции</b>	8	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
<b>Основное содержание</b>			
Тема 3.1	<p><b>Генетика. Закономерности наследственности. Законы Менделя. Хромосомная теория Томаса Морганна. Генетика пола. Взаимодействие генов.</b></p> <p><i>Лекционное занятия 5.</i> Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	скрещивание. Сцепленное наследование. Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины.		
Тема 3.2	<p><b>Закономерности изменчивости. Наследственная или генотипическая изменчивость. Модификационная или ненаследственная изменчивость</b></p> <p><i>Практическое занятия 4.</i> Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Роль мутации в эволюции организмов. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Основная классификация. Механизмы модификаций. Роль в эволюционном процессе.</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Тема 3.3	<p><b>Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций.</b></p> <p><i>Лекционное занятия 6.</i> Методы изучения наследственности человека. Наследственные признаки. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика. Гемофилия. Хромосомные болезни. Медико-генетическое консультирование. Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность. Теория гена и генотипа. Цитоплазматическая наследственность. Неопределенная наследственность. Волны жизни. Закон Харди – Вайберга.</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Тема 3.4	<p><b>Основы селекции. Одомашнивание. Центры многообразия и происхождения культурных растений. Методы современной селекции. Биотехнологии.</b></p> <p><i>Практическое занятия 5.</i> Генетика - теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений —</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<p>начальные этапы селекции. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Искусственный отбор. Массовый отбор. Индивидуальный отбор. Гибридизация. Внутривидовая гибридизация. Отдаленная гибридизация. Гибридизация соматических клеток. Клеточная инженерия. Генная инженерия. Полиплоидия. Искусственный мутагенез. Массовый отбор. Индивидуальный отбор. Межлинейная гибридизация. Явление гетерозиса. Полиплоидная и отдаленная гибридизация. Отдаленная гибридизация. Работы И. В. Мичурина. Метод ментора. Достижения в селекции зерновых культур. Особенности селекции животных. Пушное звероводство. Племенные книги. Неродственное скрещивание. Близкородственное скрещивание. Успехи в селекции животных. Скрещивание домашних животных с дикими формами. Методы селекции микроорганизмов. Искусственный мутагенез. Биотехнологии. Клеточная и генная (генетическая) инженерия. «Индустрия ДНК». Клонирование.</p>		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 6.</i> Влияние развития генетической науки на технологии в агропромышленных комплексах	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
	<i>Практическое занятия 5.</i> Основные достижения современной селекции Биотехнология, ее достижения и перспективы развития, в том числе в АПК	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
<b>Раздел 4.</b>	<b>Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение.</b>	<b>6</b>	ПРy 01, ПРy 02



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
			ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Тема 4.1	<p><b>Эволюционное учение Чарлза Дарвина. Микроэволюция. Концепция вида. Механизм эволюции. Учение о естественном отборе.</b></p> <p><i>Лекционное занятия 7.</i> Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира. Концепция вида, его критерии. Популяция - структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С. С Четвериков, И. И. Шмальгаузен). Наследственность. Изменчивость. Конкуренция. Межвидовая борьба за существование. Борьба с неблагоприятными условиями.</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Тема 4.2	<p><b>Естественный отбор в природной популяции. Возникновение приспособлений. Видообразование. Макроэволюция. Доказательства эволюции. Основные направления эволюционного процесса</b></p> <p><i>Практическое занятия 6.</i> Механизмы естественного отбора. Формы естественного отбора: движущий, стабилизирующий, дизруптивный, половой. Роль естественного отбора в эволюции. Общие адаптации. Частные адаптации. Маскировка. Мимикрия. Демонстрация (угрожающая или предупреждающая окраска или форма). Происхождение приспособлений и их относительность. Пути и способы видообразования. Новые виды. Дивергенция. Монофилия. Географическое или аллопатическое, видообразование. Эндемичные виды. Экологическое, или симпатрическое, видообразование. Макроэволюция. Доказательства эволюции.</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	Палеонтологические методы. Филогенетические ряды. Переходные формы. Гомологические органы. Аналогичные органы. Рудименты. Атавизмы. Биогенетический закон. Биогеография. Биологический прогресс и биологический регресс. Основные направления эволюционного прогресса. Ароморфозы. Идиоадаптации. Дегенерация. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов.		
Тема 4.3	<p><b>Развитие органического мира. Многообразие живого мира. Возникновение жизни на Земле</b></p> <p><i>Практическое занятия 7.</i> Геохронологическая шкала. История развития жизни на Земле Эры и продолжительность развития органического мира. Периоды развития. Животный и растительный мир. Доказательствами единства происхождения живых организмов и изменчивости видов в природе. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация. Представители редких и исчезающих видов растений и животных. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле.</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятия 7.</i> Эволюционные изменения в органическом мире, их учет и использование в современных технологиях развития АПК	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Раздел 5	Происхождение человека	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
			MP 01-09 OK 01, OK 02, OK 03, OK 07
<b>Основное содержание</b>			
Тема 5.1	<p><b>Доказательства родства человека и животных. Основные этапы эволюции человека. Расы человека.</b></p> <p><i>Лекционное занятия 8.</i> Эволюция приматов. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Черты сходства и различия человека и животных. Черты сходства человека и приматов. Происхождение человека. Современные гипотезы о происхождении человека. Этапы эволюции человека. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<p><i>Лекционное занятия 8.</i> Доказательства родства человека с млекопитающими животными, формирование единого диалектического мировоззрения, развитие эволюционного учения в современном обществе</p>	2	ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Раздел 6	<b>Основы экологии.</b>	2	ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03, ПРy 05 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 02, ОК 04 ОК 07
<b>Основное содержание</b>			
Тема 6.1	<p><b>Понятие об экологии. Факторы среды. Экологические системы. Изменения в экологических системах. Гомеостаз экологических систем. Взаимодействие в экосистемах. Симбиоз, его виды</b></p>	2	ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03, ПРy 05 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<p><i>Лекционное занятия 9.</i> Понятие об экологии. Биоэкология. Основные направления современной экологии. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Ярусность растительного сообщества. Пищевые цепи и сети в биоценозе. Экологические пирамиды. Схема экосистемы. Схема агроэкосистемы. Экологические системы. Биоценоз. Видовая и пространственная структура экосистем. Доминантные виды. Эдификаторы. Ярусность. Трофическая структура биоценоза. Продуценты. Консументы. Редуценты. Цепи питания. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Биогеоценозы. Искусственные сообщества – агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Циклические и поступательные изменения в биогеоценозах. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Жесткие формы регуляции численности. Механизм смягченной внутривидовой регуляции численности. Внутривидовые взаимоотношения. Эффект группы. Принцип минимального размера популяции. Эффект массы. Территориальное поведение. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: нейтрализм, конкуренция, аменсализм, паразитизм, хищничество, комменсализм, квартиранство, протокооперация, мутуализм, симбиоз.</p>	2	МР 01-09 ОК 02, ОК 04 ОК 07
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<p><i>Лекционное занятия 9.</i> Искусственные сообщества – агроэкосистемы и урбоэкосистемы, развитие АПК</p>	2	ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03, ПРy 05 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 02, ОК 04 ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 7	Биосфера и человек	2	ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03, ПРy 05 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 02, ОК 04 ОК 07
<b>Основное содержание</b>			
Тема 7.1	<p><b>Учение В.И. Вернадского о биосфере. Ноосфера. Взаимосвязь природы и общества. Антропогенное воздействие на природные биогеоценозы</b></p> <p><i>Практическое занятия 8.</i> Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана.</p>	4	ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03, ПРy 05 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 02, ОК 04 ОК 07
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятия 8.</i> Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Особо охраняемые природные территории России	2	ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03, ПРy 05 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 02, ОК 04 ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 8	Бионика	2	ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03, ПРy 05 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 02, ОК 04 ОК 07
<b>Основное содержание</b>			
Тема 8.1	<p><b>Понятие о бионике. Значение биологии в современной жизни.</b></p> <p><i>Лекционное занятия 10.</i> Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и животных. Теоретическая база многих наук. Достижения используются в важнейших направлениях – покорением космоса, изобретением новых источников энергии. Общебиологические закономерности используются при решении самых разных вопросов во многих отраслях народного хозяйства.</p>	4	ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03, ПРy 05 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 02, ОК 04 ОК 07
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<p><i>Лекционное занятия 10.</i> Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации животных. Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике. Успехи в сельском хозяйстве при создании новых высокопродуктивных пород домашних животных и сортов культурных растений.</p>	2	ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03, ПРy 05 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13 МР 01-09 ОК 02, ОК 04 ОК 07
	<b>Всего лекционных и практических занятий</b>	36	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<i>Промежуточная аттестация (зачет)</i>		
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА ОУП. 08 БИОЛОГИЯ

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

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин

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.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

Константинов, В. М. Биология для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей : учебник для СПО / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, Е. О. Фадеева ; под ред. В. М. Константинова. - 7-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 336 с.

Пасечник, В. В. Биология: 10-й класс: базовый уровень : учебник/Пасечник В. В., Каменский А. А., Рубцов А. М., Швецов Г. Г., Гапонюк З. Г., Пасечника В. В.. - Москва: Просвещение, 2023. - 223 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/334994>. - Издательство Лань.

Пасечник, В. В. Биология: 11-й класс: базовый уровень : учебник/Пасечник В. В., Каменский А. А., Рубцов А. М., Швецов Г. Г., Гапонюк З. Г., Пасечника В. В.. - Москва: Просвещение, 2023. - 272 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/334997>. - Издательство Лань.

##### Дополнительные источники:

ЭБС «Юрайт»: Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450740>

ЭБС «Лань»: Кузнецова, Т. А. Общая биология. Теория и практика : учебное пособие / Т. А. Кузнецова, И. А. Баженова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 114 с. — ISBN 978-5-8114-2439-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103906>

ЭБС «Znanium»: Ахмадуллина, Л. Г. Биология с основами экологии : учебное пособие / Л. Г. Ахмадуллина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 128 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-9557-0288-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1062386>

Список литературы верен

Директор НБ \_\_\_\_\_ М.В. Обновленская



**Интернет-ресурсы:**

www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).  
 www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).  
 www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»);  
<https://bio.1september.ru> (журнал Биология)  
 www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА ОУП. 08 «БИОЛОГИЯ»

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме: устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>– сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;</p> <p>– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</p>	<p>Содержание и объем материала, подлежащего проверке, определяется программой и учебником.</p> <p>Выявление полноты, прочности усвоения обучающимися теории и умение применять ее на практике в знакомых и незнакомых ситуациях.</p> <p>Учитываются показанные студентами знания и умения.</p> <p>Оценка зависит от наличия и характера погрешностей, допущенных обучающимися.</p>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в устной или письменной форме;</li> <li>- тестирование;</li> <li>письменные ответы на вопросы;</li> <li>практические и контрольные задания.</li> </ul>
<p>– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровне организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</p>	<p>Среди погрешностей выделяются ошибки и недочеты.</p> <p>Ошибкой считается погрешность, если она свидетельствует о том, что студент не овладел основными знаниями и (или) умениями, указанными в программе.</p>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в устной или письменной форме;</li> <li>- письменные ответы на вопросы;</li> <li>практические и контрольные задания.</li> </ul>
<p>– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в</p>	<p>Недочетами считаются погрешности, которые не привели к искажению смысла полученного</p> <p>Оценка ответа учащегося при устном и письменном опросах, проводится по пятибалльной системе.</p>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в устной или письменной форме;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- письменные ответы на вопросы;</li> <li>практические и контрольные задания.</li> </ul>

природе;	Преподаватель может повысить отметку за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные студенту дополнительно после выполнения им основных заданий.	
– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.		Оперативный контроль: - в устной или письменной форме; - тестирование; - письменные ответы на вопросы; практические и контрольные задания.
		Итоговый контроль: экзамен

<b>Результаты обучения</b>	<b>Методы оценки</b>
ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРу 01 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 04 ПРу 05	Оценка результатов устных ответов, решения заданий (в том числе профессионально ориентированных), тестирование, подготовка сообщений, заданий экзамена

**Приложение 2.9**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ОУП.09 ИСТОРИЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет **ОУП.09 История** является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## 1.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета:

Особое значение учебный предмет **ОУП.09 История** имеет при формировании и развитии общих компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь критически анализировать для решения познавательной задачи исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом, выявлять общее и различия, привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;</li> <li>- владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений;</li> <li>- уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</li> <li>б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения.</li> </ul> </li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Владение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач;</li> <li>- уметь оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</li> <li>- уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать информацию на соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран.</li> </ul>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.);</li> <li>- 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.</li> </ul>

	<p>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.</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>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;          - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;          - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных</p>	<p>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX-начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху;          - уметь формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактологический 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 и разоблачать фальсификации отечественной истории.</p>

	<p>ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций;</p> <p>- формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры.</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>В части гражданского и патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI в., знание достижений страны и ее народа;</li> <li>- уметь 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;</li> <li>- понимать причины и следствия распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI в.;</li> <li>- понимать особенности развития культуры народов СССР (России);</li> <li>- знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX - начале XXI в.;</li> <li>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX-начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху;</li> <li>- уметь выявлять существенные черты исторических</li> </ul>



		<p>событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов, характеризовать их итоги; - уметь соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI в.</p>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>78</b>
<b>из них в форме самостоятельной подготовки</b>	<b>4</b>
<b>Учебные занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>74</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретические занятия	<b>50</b>
практические занятия	<b>24</b>
самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	
<b>в том числе:</b>	
теоретические занятия	
практические занятия	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во втором семестре</b>	

## 2.2. Тематическое планирование и содержание общеобразовательного предмета ОУП.09 История

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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1. От Новой истории к Новейшей.</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1. Мир в начале XX века. Россия на рубеже XIX-XX веков.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Возникновение организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г.В. Плеханов, В.М. Чернов, В.И. Ленин, Ю.О. Мартов, П.Б. Струве). Рабочее и социалистическое движение. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Император Николай II, его политические воззрения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война (1904-1905 гг.): планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир. Революция 1905-1907 гг. в России. Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Манифест 17 октября 1905 года. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Опыт российского парламентаризма 1906-1917 гг.: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.		
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Место и роль России в системе мировых отношений в начале XX века. 2. Новые явления в социально-экономическом и политическом развитии России. 3. Внешняя политика Российской империи в начале XX века. 4. Революция 1905-1907 гг.: причины и итоги. 5. Создание парламентской системы России и ее первые парламентарии.	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>Тема 1.2. Россия в период столыпинских реформ.</b>	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	Аграрный вопрос. Раскрытие основных положений и итогов осуществления политической программы П.А. Столыпина, его аграрной реформы. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия».		
<b>Тема 1.3. Первая мировая война.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Мир империй. 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. Боевые действия 1914-1918 годов. Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август-декабрь 1914 г.). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915-1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников. Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.		
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Причины, начало и ход Первой мировой войны, цели и планы сторон. Работа с картой. 2. Кампании Первой мировой войны. 3. Развитие военной техники в годы Первой мировой войны, применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. 4. Патриотический подъем в начале войны. Массовый героизм воинов. Политизация и начало морального разложения армии. 5. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). 6. Дискуссионные вопросы истории Первой мировой войны.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.4. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 года.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	От Февраля к Октябрю. Российская империя накануне революции. Территория и население. Причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор.		

	<p>Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. «Апрельские тезисы» В.И. Ленина и программа партии большевиков. Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Россия в июле-октябре 1917 года. Деятельность А.Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л.Г. Корнилова. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Вопросы о войне и земле. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие Великой российской революции и ее основные этапы.</li> <li>2. Двоевластия, его сущность.</li> <li>3. Мероприятия Временного правительства по демократизации страны.</li> <li>4. Социально-экономическая политика большевиков.</li> <li>5. Преобразования государственного аппарата.</li> <li>6. Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками</li> </ol>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.5. Гражданская война в России.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	<p>Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918-1920 годах. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны. Эмиграция и формирование русского зарубежья.</p>		

	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Причины и истоки гражданской войны.</li> <li>2. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. (начало формирования основных очагов сопротивления большевикам, ситуация на Дону, восстание чехословацкого корпуса).</li> <li>3. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке.</li> <li>4. Польско-советская война.</li> <li>5. Итоги гражданской войны.</li> <li>6. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны.</li> </ol>	2	
<b>Раздел 2. Между мировыми войнами.</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1. Образование СССР. Новая экономическая политика в Советской России.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	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. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Сущность НЭПа. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Достижения и противоречия НЭПа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. Национальная политика советской власти. Укрепление позиций страны на международной арене. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В.И. Ленина и борьба за власть.		
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Причины перехода к НЭПу (политические, экономические, социальные).</li> <li>2. Мероприятия НЭПа в области: сельского хозяйства; промышленности; торговли и товарно-денежных отношений и т.д.</li> <li>3. Кризисы и противоречия НЭПа.</li> <li>4. Итоги НЭПа и причины ликвидации.</li> </ol>	<b>2</b>	

	5. Точки зрения в отечественной и зарубежной историографии на причины и понимание сущности НЭПа.		
<b>Тема 2.2. Индустриализация и коллективизация в СССР.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	Индустриализация в СССР. Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее последствия. Раскулачивание. Сопrotивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений.		
<b>Тема 2.3. Советское государство и общество в 1920-1930-е годы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И.В. Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.		
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Формирование жесткой командно-административной модели государственного управления. 2. Начало форсированного строительства социализма. 3. Социалистическая индустриализация: цели, источники финансирования, приоритеты в развитии отраслей промышленности, методы осуществления, итоги. 4. Коллективизация сельского хозяйства: цели, методы осуществления, итоги. 5. Общественно-политическая жизнь СССР в конце 1920-х - 1930-х годах. 6. Истоки сталинизма, объективные и субъективные причины формирования культа личности Сталина. 7. Политические процессы 1930-х годов. 8. Массовый террор и его последствия.	<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

<b>Тема 2.4.</b> <b>Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</b>	<b>Теоретические занятия</b> 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. Борьба с безграмотностью. Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Развитие спорта. Освоение Арктики. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Формирование национальной интеллигенции.	2	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов на темы «Первые российские парламентарии (депутаты I и II Государственных дум)», «П.А. Столыпин: исторический портрет на фоне эпохи», «Отречение от престола Романовых в свидетельствах участников и очевидцев», «Утверждение советской власти на территории нашего края», «Первые руководители Советского государства: исторические портреты на фоне эпохи», «Наш край в годы Гражданской войны и военной интервенции», «Третий цвет Гражданской войны: «зелёное движение», «Русская православная церковь в 1920-е гг.», «Сталин И.В.: исторический портрет».	2	
<b>Раздел 3. Вторая мировая война. Великая Отечественная война.</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b> Мировое революционное движение. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Характеристика Версальско-Вашингтонской системы и причин ее кризиса. Лига Наций. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Зарождение фашистского движения в Италии (Б. Муссолини), приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Становление нацизма в Германии (НСДАП; А. Гитлер). Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система,	2	



	экономическая политика, идеология). Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война.		
<b>Тема 3.2. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Дипломатическое признание СССР. Деятельность Коминтерна. Советско-германские отношения в 1920-е гг. (Рапалльский договор). Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Советско-китайские отношения 1920-е годы. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией (Пакт Молотова-Риббентропа (1939 г.). Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы, Эстонии, Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии.		
<b>Практическое занятие. Работа с историческими источниками и исторической картой.</b> 1. Ноябрьская революция в Германии. 2. Распад Османской империи. Курс преобразований М. Кемалья Ататюрка. 3. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. 4. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс (М.К. Ганди). 5. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. 6. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. «Новый курс» Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги).	<b>2</b>		

	7. Гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании.		
<b>Тема 3.3.</b> <b>Первый период Второй мировой войны.</b> <b>Начало Великой Отечественной войны.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK1; OK2;</i> <i>OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	<p>Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Движение Сопротивления. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года.</p> <p>Великая Отечественная война как самостоятельный этап Второй мировой войны. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР (план «Барбаросса», план «Ост»). Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года – ноябрь 1942 года). Оборона Брестской крепости. Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.</p> <p>Битва за Москву. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Историческое значение битвы за Москву.</p> <p>Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p> <p>Нацистский оккупационный режим. Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Развертывание партизанского движения.</p>		

	Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз.		
<b>Тема 3.4.</b> <b>Второй период Второй мировой войны.</b> <b>Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны (осень 1942 – 1943 г.)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<i>OK1; OK2;</i> <i>OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	<p>Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом.</p> <p>Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г.</p> <p>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.</p> <p>Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.</p> <p>Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Коллаборационизм: формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг.</p> <p>Военные действия в Северной Африке. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Конференции глав союзных держав и их решения. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Военные операции 1945 года. Победоносное завершение Великой Отечественной войны. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в разгром фашистского блока. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги и уроки Великой Отечественной и Второй мировой войн. Создание ООН. Изменение политической карты мира.</p>		
<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>		
	<p>1. Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве.</p> <p>2. Вклад в Победу деятелей науки.</p>		

	<p>3. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность.</p> <p>4. Женщины на войне.</p> <p>5. Повседневность в советском тылу. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.</p> <p>6. Культурное пространство в годы войны. Советские писатели, композиторы, художники в условиях войны. Анализ исторических плакатов, военных песен, творчества А.Т. Твардовского, И.Г. Эринбурга, А.А. Бека, К.М. Симонова.</p> <p>7. Кино военных лет.</p> <p>8. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий.</p> <p>9. Наш край в 1941-1945 гг.</p>		
<b>Раздел 4. Апогей и кризис советской системы. 1945-1991 годы.</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 4.1. СССР в послевоенные годы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	<p>Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).</p> <p>Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Ужесточение административно-командной системы. Сталин и его окружение. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с космополитизмом. «Дело врачей».</p> <p>Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.</p> <p>Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало холодной войны. Формирование биполярного мира.</p>		
<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>		
	<p>1. Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.</p> <p>2. Особенности развития международных отношений в послевоенные годы.</p> <p>3. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна.</p>		

	<p>4.План Маршалла. Раскол Германии и образование двух германских государств.</p> <p>5.Советизация Восточной и Центральной Европы. Формирование социалистической системы.</p> <p>6.Создание Совета экономической взаимопомощи.</p> <p>7.Организация Североатлантического договора (НАТО).</p> <p>8.Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора.</p> <p>9.Роль ООН в мировой политике.</p> <p>10.Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (война в Корее, война во Вьетнаме).</p>		
<p><b>Тема 4.2.</b> <b>СССР в 1950-х – начале 1960-х годов.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>2</b>	<p><i>OK1; OK2;</i> <i>OK4; OK5; OK6;</i></p>
	<p><b>Теоретические занятия</b></p>	<b>2</b>	
	<p>Перемены после смерти И.В. Сталина. Борьба за власть, победа Н.С. Хрущева. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Н.С. Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв политических репрессий.</p> <p>Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. 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. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. 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.</p> <p>XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Антирелигиозные кампании. Диссиденты.</p> <p>Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева.</p> <p>СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы,</p>		

	позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система.		
<b>Тема 4.3. СССР во второй половине 1960-х – начале 1980-х годов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция «развитого социализма». Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Замедление темпов экономического развития. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Теневая экономика. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Дефицит и очереди. СССР в системе международных отношений. 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.		
<b>Практическое занятие</b> 1. Развитие физкультуры и спорта в СССР. 2. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. 3. Литература и искусство: поиски новых путей. 4. Авторское кино. Авангардное искусство. 5. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). <b>Профессионально-ориентированное содержание</b> 1. Экскурсионная работа и туризм в первые годы Советской власти. 2. Туристские организации СССР. 3. Первые туристские журналы в СССР. 4. Курорты Советского Союза. 5. Развитие внутреннего туризма в послевоенный период.	<b>2</b>		

	6. Молодежный и спортивный туризм в СССР. 7. Развитие кондитерской промышленности в России. 8. История знаменитых кондитерских фабрик России.		
<b>Тема 4.4. СССР в годы перестройки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	Предпосылки перемен. Ю.В. Андропов и К.У. Черненко. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Политика ускорения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике. Экономические реформы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Реформы политической системы. Демократизация советской политической системы. Отмена руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Альтернативные выборы народных депутатов. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Углубление политического кризиса. Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и международные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение международных противоречий. Образование политических партий и движений. Августовские события 1991 года. «Парад суверенитетов». Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР. 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. Реакция мирового сообщества на распад СССР.		
<b>Практическое занятие. Наш край в 1945-1991 гг.</b> 1. Хроника основных административно-территориальных изменений в Ставропольском крае. 2. Восстановление и развитие промышленности в крае в 1945-1991 гг. 3. Изменение облика краевой столицы в указанный период. 4. Воспоминания ставропольцев о полете Ю.А. Гагарина в космос. 5. Ставропольцы – участники войны в Афганистане.	<b>2</b>		

	6. Выдающиеся советские спортсмены и деятели культуры – уроженцы Ставропольского края.		
<b>Раздел 5. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 5.1. Формирование российской государственности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<i>OK1; OK2; OK4; OK5; OK6;</i>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	Изменения в системе власти. Б.Н. Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б. Н. Ельцина. Деятельность Президента России В. В. Путина. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Реализация приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев. Основные направления внешней и внутренней политики. 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. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Государственные программы демографического возрождения России. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014).		
<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>		
	1. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. 2. Политические лидеры и общественные деятели современной России. 3. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д.А. Медведев. 4. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году.		



	<p>5. Президентские выборы 2012 года. Разработка и реализация планов дальнейшего развития России.</p> <p>6. Культура и духовная жизнь общества в конце XX – начале XXI века.</p> <p>7. Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества.</p> <p>8. Многообразии стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.</p>		
<p><b>Тема 5.2.</b> <b>Россия в XXI веке:</b> <b>вызовы времени и</b> <b>задачи модернизации.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>4</b>	<p><i>OK1; OK2;</i> <i>OK4; OK5; OK6;</i></p>
	<p><b>Теоретические занятия</b></p>	<b>2</b>	
	<p>Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. «Оранжевые» революции. 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. Дальневосточное и другие направления политики России. 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.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка рефератов на темы «Великая Отечественная война в судьбе моей семьи», «Советская культура в годы Великой Отечественной войны», «На пороге ядерной катастрофы: уроки карибского кризиса 1962 г.</p>	<b>2</b>	
<p><b>Промежуточная аттестация (комплексный дифференцированный зачёт)</b></p>			
<p><b>Всего</b></p>		<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов В.В. История: учебник для всех специальностей СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 7-е изд., испр. – М.: Академия, 2018. – 256 с.
2. Даудов А.Х. История России с древнейших времен до наших дней: ВО – Бакалавриат / Санкт-Петербургский государственный университет. – СПб: Издательство Санкт-Петербургского государственного университета, 2019. – 368 с.
3. Кириллов В.В. История России: учебник для СПО / В.В. Кириллов, М.А. Бравина – М.: Юрайт, 2020. – 565 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/451390>.

4. Клычников Ю.Ю. История Северного Кавказа: учебное пособие для СПО / Ю.Ю. Клычников – М.: Юрайт, 2020. – 117 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/455339>. – ИКО Юрайт.
5. Кузнецов И.Н. Отечественная история: учебник; ВО – Бакалавриат. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2018. – 639 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=944062>.
6. Кузнецов И.Н. Отечественная история: учебник для СПО / Белорусский государственный университет. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2021. – 639 с. - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=362429>.
7. Мунчаев Ш.М. История России: учебник; ВО – Бакалавриат / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. – М.: ООО «Юридическое издательство Норма», 2020. – 512 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1069037>.
8. Оришев А.Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник для СПО / Российский государственный аграрный университет. – МСХА им. К.А. Тимирязева. – М.: Издательский Центр РИОР, 2020. - 276 с. - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=362749>.
9. Самыгин П.С. История: учебное пособие для СПО / Ростовский государственный экономический университет (РИНХ); Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. – 528 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1060624>.
10. Шишова Н.В. Отечественная история: учебник; ВО – Бакалавриат. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. – 462 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1053698>.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Деревянко А.П. История России: учеб. пособие. – М.: Проспект, 2007. – 560 с.
2. Зуев М.Н. История России: учеб. пособие для бакалавров [для студентов вузов неист. специальностей] / М.Н. Зуев. – М.: Юрайт, 2013. – 655 с.
3. Кириллов В.В. История России: учеб. пособие для студентов вузов по неист. специальностям. – М.: Юрайт, 2008. – 661 с.
4. Орлов А.С. История России: учебник / А.С. Орлов [и др.]; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. – М.: Проспект, 2013. – 528 с.

### **3.2.3. Интернет-ресурсы:**

<https://historicus.ru/articles/> (Историк: общественно-политический журнал).

<https://istoriarusi.ru/> (История России от князей до Президента).  
[www.statehistory.ru](http://www.statehistory.ru) (История государства).  
[www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).  
[www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru) (Первая мировая война: интернет-проект).  
[www.9may.ru](http://www.9may.ru) (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).  
[www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект).  
[www.rodina.rg.ru](http://www.rodina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).  
[www.scepsis.ru/library/history/page1](http://www.scepsis.ru/library/history/page1) (Скепсис: научно-просветительский журнал).  
[www.arhivtime.ru](http://www.arhivtime.ru) (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).  
[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).  
[www.istrodina.com](http://www.istrodina.com) (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).  
<http://www.istorya.ru/> (Сайт по всемирной истории и истории России с древнейших времен)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО 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.

Результаты обучения	Методы оценки
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	1. Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> <li>• Проектные задания</li> <li>• Тестирование</li> <li>• Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</li> </ul> 2. Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Задания-задачи</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul>

**Приложение 2.10**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет **ОУП.10 Обществознание** является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения предмета

### 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, закреплённым 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. Планируемые результаты освоения учебного предмета:

Особое значение учебный предмет **ОУП.10 Обществознание** имеет при формировании и развитии общих компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмет	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для</li> </ul>	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения;</li> <li>- системе права и законодательства Российской Федерации;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<p>доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul>	<p>собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев.</li> </ul>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>		<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;</li> <li>- 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</li> </ul>



		<p>звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</li> <li>- отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях</li> </ul>

	<p>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</p>	<p>государственной политики Российской Федерации;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p>	<p>- 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</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul>	<p>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.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации суметом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>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;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p>	<p>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</p>

	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>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;</p>	<p>1) 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; 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, 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,</p>

	<p>умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</p> <p>патриотического воспитания:</p> <p>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;</p> <p>ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <p>способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими особенностями рыночных отношений в современной экономике;</p> <p>работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>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.</p> <p>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</p>
--	---	--

		<p>и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>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;</p> <p>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</p> <p>б) 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</p>
--	--	---

		<p>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;</p> <p>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;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного 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;</p>
--	--	--

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



		<p>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 сточки 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</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:  - сформированное™ 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</p>	<p>- 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</p>

<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- 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 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; 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;</p>	<p>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;</p>
---	--	--

	<p>формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	
ПК 2.2.		Выполнять градостроительную оценку территории поселения.
ПК 3.4.		Осуществлять сбор, систематизацию и накопление информации, необходимой для определения кадастровой стоимости объектов недвижимости.
ПК 4.1.		Проводить проверки и обследования для обеспечения соблюдения требований законодательства Российской Федерации.
ПК 4.2.		Проводить количественный и качественный учет земель, принимать участие в их инвентаризации и мониторинге.
ПК 4.3.		Осуществлять контроль использования и охраны земельных ресурсов.
ПК 4.4.		Разрабатывать природоохранные мероприятия.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>117</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>102</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	<b>76</b>
практические занятия	<b>26</b>
Самостоятельная работа	<b>11</b>
ПАТт	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена во втором семестре</b>	

## 2.2. Тематическое планирование и содержание общеобразовательного предмета ОУП.10 Обществознание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1. Человек и общество.</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1. Познание окружающего мира. История воззрений на общество.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Место обществознания в системе наук. История общественной мысли. Социальная мысль древности. Социальная мысль Средневековья, Возрождения и Нового времени. Социальная мысль в немецкой классической философии. Общественная мысль XIX- XXвв.		ОК 01 ОК 05
<b>Тема 1.2. Общество и общественные отношения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе.		ОК 01 ОК 05
<b>Тема 1.3. Биосоциальная природа человека и его деятельность.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	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 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		ОК 01 ОК 05
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Рассмотрите личность, ее основные признаки и взаимосвязь с обществом. 2. Дайте характеристику мировоззрению, его структуре и основным типам.	<b>2</b>	

	<p>3. Рассмотрите, как происходит социализация в биологическом и культурном контексте.</p> <p>4. Охарактеризуйте стадии процесса социализации.</p> <p><b>Профессионально ориентированное содержание</b>  Учет особенностей характера в профессиональной деятельности специалистов в сфере поварского и кондитерского дела.  Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере поварского и кондитерского дела.</p>		
<b>Раздел 2. Духовная сфера жизни общества.</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 2.1. Духовная культура личности и общества.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	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.		ОК 03 ОК 05 ОК 06
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Дайте определение понятия «культура» в широком и узком смысле, а также рассмотрите его эволюцию. 2. Охарактеризуйте формы духовной жизни: мораль, наука, искусство, религия, право, философия. 3. Рассмотрите разновидности культуры: народная, массовая и элитарная культуры; молодежная субкультура; контркультура. 4. Порассуждайте на тему того, что необходимо сделать для формирования у молодежи моральных ценностных установок, идеалов и нравственных ориентиров. 5. Дайте определение понятия «мораль», рассмотрите ее основные категории и принципы.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка конспекта: Моральный выбор. Моральный идеал	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 03
	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.		
	<b>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание.</b> Профессиональное образование в сфере поварского и кондитерского дела. Роль и значение непрерывности образования.	2	
<b>Тема 2.3. Религия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 05
	<b>Теоретические занятия</b>	2	ОК 06
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.		
<b>Тема 2.4. Искусство.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01
	<b>Теоретические занятия</b>	2	ОК 05
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.		
<b>Раздел 3. Социальная сфера жизни общества.</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<b>Теоретические занятия</b>	4	
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Типы стратификационных систем. Социальное неравенство. 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.		ОК 01 ОК 05
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Социальная структура общества. Дайте определение составным элементам структуры общества. Подробнее раскройте понятие «социальная группа». 2. Что такое социальная стратификация? Охарактеризуйте основные составляющие стратификации (престиж, власть, богатство, доход). 3. Назовите и охарактеризуйте исторические типы стратификационных систем. 4. Что означает понятие «социальная мобильность»? Каковы её виды? 5. Рассмотрите понятия «социальный статус» и «социальная роль» и дайте их характеристику. 6. Рассмотрите социальные роли человека в трудовом коллективе.	2	

<b>Тема 3.2. Семья в современном мире.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Социальные институты. Семья как малая социальная группа и социальный институт. Семья и брак. Функции и типы семьи. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям.		ОК 02 ОК 04 ОК 05
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Изучить основные социальные институты, удовлетворяющие потребности современного общества.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.3. Социальное поведение. Социальный конфликт и способы его разрешения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	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.		ОК 02 ОК 04 ОК 05
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Раскройте понятие «социальное поведение», назовите его свойства и факторы, влияющие на него. 2. Рассмотрите структуру социального контроля. 3. Охарактеризуйте виды социальных норм. 4. Рассмотрите понятие и виды девиантного поведения. 5. Дайте определение понятия «социальный конфликт», рассмотрите его виды, причины, стадии и способы разрешения.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.4. Этнические общности и нации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.		ОК 02 ОК 04 ОК 05
<b>Раздел 4. Политическая сфера жизни общества.</b>		<b>26</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	



<b>Тема 4.1. Политическая организация общества</b>	Что такое политика. Политическая организация общества. Власть. Государственная власть. Принцип единства и разделения властей. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе.		ОК 05 ОК 06
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка конспекта: Особенности развития современной политической системы.	<b>2</b>	
<b>Тема 4.2. Государство и его формы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	Государство как субъект политической жизни. Формы государственного правления. Формы государственного устройства. Политический режим. Типы политических режимов. Политический режим современной России.		ОК 02 ОК 04
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Дайте определение понятия «государство» и раскройте теории возникновения государства. 2. Назовите признаки и функции государства. 3. Назовите формы государственного устройства, охарактеризуйте каждую и приведите примеры. 4. Назовите формы правления и охарактеризуйте их.	<b>2</b>	
<b>Тема 4.3. Политическая элита и политическое лидерство.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Лидерство в политике. Политическая элита. Что такое демократия. Принципы демократии.		ОК 05 ОК 06
<b>Тема 4.4. Политические партии и движения. Избирательные системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	Политические партии и движения как субъекты политической сферы. Партийные системы. Выборы как основной инструмент демократии. Избирательные системы. Избирательное право. Избирательная система Российской Федерации.		ОК 02 ОК 04
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Охарактеризуйте политические партии: понятие, признаки и функции. 2. Структура политических партий. 3. Рассмотрите политические движения, назовите их свойства, приведите примеры. 4. Дайте характеристику партийным системам и дайте их классификацию. 5. Понятие и виды избирательных систем.	<b>2</b>	

	6. Охарактеризуйте избирательную систему Российской Федерации.		
<b>Тема 4.5. Личность, общество и политика.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Политическое сознание. Политическая культура, ее функции, типы и компоненты. Политическая социализация. Политическая идеология, ее роль в обществе. Типы современных политических идеологий. Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Основные идейно-политические течения современности.		ОК 05 ОК 06
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Рассмотрите сущность политического сознания, функции и пути его формирования. 2. Дайте характеристику массового, группового и индивидуального политического сознания. 3. Рассмотрите типы современных политических идеологий. 4. Рассмотрите модели политического поведения. 5. Охарактеризуйте основные идейно-политические течения современности. 6. Рассмотрите роль средств массовой информации в политической жизни общества.	<b>2</b>	
<b>Тема 4.6. Политика в международном масштабе.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Международная политика. Геополитика – новая сфера политических исследований. Геополитическая система на современном этапе.		ОК 05 ОК 06
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка конспекта: Новые риски международной безопасности.	<b>2</b>	
<b>Раздел 5. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 5.1. Право в системе социальных норм.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	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.		ОК 01 ОК 05 ОК 09
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Рассмотрите понятие и виды социального регулирования и определите место и роль права в системе социальных норм.	<b>2</b>	

	<p>2. Охарактеризуйте понятие и виды источников права, а также подробнее рассмотрите источники права в Российской Федерации.</p> <p>3. Раскройте понятие и виды нормативных актов.</p> <p>4. Рассмотрите понятие правоотношения, его основные признаки и структуру.</p> <p>5. Представьте основные права и обязанности несовершеннолетних.</p> <p>6. Охарактеризуйте понятия, виды и причины правонарушений.</p> <p>7. Рассмотрите основания и принципы юридической ответственности.</p>		
<p><b>Тема 5.2.</b> <b>Основы конституционного права Российской Федерации.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>4</b>	
	<p><b>Теоретические занятия</b></p> <p>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.</p>	<b>2</b>	<p>ОК 02 ОК 06 ОК 07</p>
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>1. Понятие, признаки и функции права.</p> <p>2. Охарактеризуйте виды источников права.</p> <p>3. Охарактеризуйте взаимодействие правовых норм с другими социальными нормами.</p> <p>4. Конституция, как основной источник конституционного права.</p> <p>5. Основы конституционного строя Российской Федерации.</p> <p>6. Конституционный статус личности. Рассмотрите конституционные права и обязанности российских граждан.</p>	<b>2</b>	
<p><b>Тема 5.3.</b> <b>Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>6</b>	
	<p><b>Теоретические занятия</b></p> <p>Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. 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.</p>	<b>6</b>	<p>ОК 02 ОК 06 ОК 07</p>

<b>Тема 5.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных, правоотношений. Экологическое законодательство.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>6</b>	
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.		ОК 02 ОК 06 ОК 07
<b>Тема 5.5. Правовое регулирование международных отношений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	История развития международного права. Основные признаки международного права. Источники международного права.		ОК 02 ОК 06 ОК 07
<b>Тема 5.6. Основы процессуального права.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Конституционное судопроизводство. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса.		ОК 02 ОК 06 ОК 07
<b>Раздел 6. Экономическая сфера жизни общества.</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 6.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	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.		ОК 02 ОК 07
<b>Тема 6.2. Рыночные отношения в экономике. Денежная система.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система.		ОК 01 ОК 03 ОК 09

	Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия.		
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Что такое рыночная экономика и рыночные отношения? 2. Назовите признаки и функции рыночной экономики. 3. Охарактеризуйте рыночную экономику в современной России. 4. Раскройте понятие финансовой системы, ее состав. 5. Рассмотрите причины, виды и последствия инфляции.	2	
<b>Тема 6.3. Рынок труда и безработица.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	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.		OK 01 OK 02 OK 03
	<b>Практическое занятие.</b> 1. Понятие рынка труда и рабочей силы. 2. Регулирование условий труда и занятости. Социальная политика. 3. Назовите основные компоненты рынка труда и механизм его действия. 4. Дайте определение безработицы и охарактеризуйте ее причины и виды. 5. Раскройте государственное регулирование рынка труда. <b>Профессионально ориентированное содержание.</b> Спрос на труд и его факторы в сфере поварского и кондитерского дела. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки.	2	
<b>Тема 6.4. Предприятие в экономике</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	<b>Теоретические занятия</b>	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.		OK 01 OK 09
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка конспекта: Молодежь и предпринимательство.	1	
<b>Тема 6.5. Экономика и государство.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<b>Теоретические занятия</b>	4	

	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. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации.		ОК 01 ОК 09
	<b>Практическое занятие</b> 1. Рассмотрите экономические цели и функции государства. 2. Раскройте понятие государственного бюджета, рассмотрите основные виды расходов и доходов бюджета. 3. Рассмотрите экономическую природу налогов: сущность и признаки налога и сбора, функции налогов, классификацию налогов. 4. Дайте характеристику действующей налоговой системы Российской Федерации.	2	
<b>Тема 6.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	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.		ОК 01 ОК 09
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовить рефераты на темы: «Предпринимательство: сущность, условия возникновения, виды», «Опыт перехода к рыночной экономике различных стран», «Рынок ценных бумаг и его развитие в современных условиях», «Олигополия как современная форма организации экономики», «Антимонопольная политика России: сущность, проблемы и перспективы», «Безработица: причины, формы, теории. Проблемы занятости в России», «Налоговая система развитых стран и ее воздействие на макроэкономическое равновесие.	2	
<b>Промежуточная аттестация экзамен</b>			
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>117</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин

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.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Учебник / А.Г. Важенин. – М.: Академия, 2017. – 288 с.

Касьянов, В.В. Обществознание. общеобразовательная подготовка: учебное пособие для ССУЗов / В.В. Касьянов. – Рн/Д: Феникс, 2018. – 192 с.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

Маркин, С.А. Обществознание в схемах и таблицах / С.А. Маркин. – М.: Омега-Л, 2017. – 128 с.

Агафонова, Н.В. Обществознание в 2 ч.: учебник для СПО / под ред. Н.В. Агафоновой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 381 с.

### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

Методические рекомендации по курсу «Человек и общество»

[http://www.prosv.ru/ebooks/Chelovek\\_i\\_obshestvo\\_1/index.htm](http://www.prosv.ru/ebooks/Chelovek_i_obshestvo_1/index.htm)

Учебное пособие по обществознанию Г. Трубникова

<http://gtrubnik.narod.ru/ucontents.htm>

Законодательство России

<http://www.labex.ru>

Мир и Россия

<http://wnr.economicus.ru>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Методы оценки
ОК 01	1. Познавательные задания •Вопросы проблемного характера •Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике •Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся  2. Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию •Задания-задачи •Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике •Задания к документам, содержащим социальную информацию
ОК 02	
ОК 03	
ОК 04	
ОК 05	
ОК 06	
ОК 07	
ОК 08	
ОК 09	



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ОУП.11.У ГЕОГРАФИЯ**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:**

Учебный предмет СОО.01.11 География является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности естественнонаучного профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета**

### **1.2.1. Цели предмета**

Содержание программы общеобразовательного предмета «География» направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

### **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	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее;</li> <li>- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;</li> <li>- сформировать комплекс знаний о</li> </ul>

	<p>доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- сформировать систему знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач: определять проблемы взаимодействия географической среды и общества на территориях разного ранга; оценивать различные подходы к решению геоэкологических проблем; интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для решения практико-ориентированных задач: решения проблем, имеющих географические аспекты; объяснения географических особенностей проявления проблем взаимодействия географической среды и общества; составления географических прогнозов;</li> </ul>
--	--	--

<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;</li> <li>- владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов: самостоятельно выбирать тему; определять проблему, цели и задачи исследования; формулировать гипотезу; составлять план исследования; определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационной системы) для сбора материалов и обработки результатов;</li> <li>- сформировать навыки картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических</li> </ul>
--	---	--

	<p>этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	<p>характеристик различных территорий и акваторий: представлять информацию в виде карт, картограмм, картодиаграмм;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности;</li> <li>владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами;</li> <li>умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений;</li> <li>анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы;</li> <li>использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</li> </ul>

	<p>верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> <li>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: <ul style="list-style-type: none"> <li>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</li> </ul> </li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> </ul>

	<p>стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;</li> <li>- сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о</li> </ul>



	<p>средств;</p>	<p>мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- 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;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества,</p>	<p>- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее;</p> <p>- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы;</p>

	<p>участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека;</li> </ul>
--	--	---

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях;</li> <li>- составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности;</li> <li>- владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами;</li> <li>- умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений;</li> <li>- анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы;</li> <li>- использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</li> <li>- сформировать умения проводить географическую экспертизу</li> </ul>
---	---	--

		<p>разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека;</p> <p>- применить географические знания для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий: оценивать уровень безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий, в том числе на территории России; оценивать влияние последствий изменений в окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне; сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России;</p>
--	--	---

<p>ОК 09.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- 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</p>	<p>- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;  - владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  - готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических</p>
--	--	---

		<p>объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</p> <p>- сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем</li> </ul>	<p>Умение применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объём учебных часов образовательной программы</b>	<b>112</b>
<b>из них в форме практической подготовки</b>	
<b>Учебные занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>100</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретические занятия	<b>74</b>
практические занятия	<b>26</b>
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>12</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретические занятия	<b>8</b>
практические занятия	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта в первом семестре</b>	<b>1</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена во втором семестре</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематическое планирование и содержание общеобразовательного предмета ОУП.11.У География

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
<b>Основное содержание</b>			
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	2	ОК 01. ОК 02.
<b>Раздел 1. Общая характеристика мира</b>		<b>42</b>	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития	8	



	развитых и развивающихся стран и их типы. Продовольственная проблема в развивающихся странах и пути её решения Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире		
	<b>Практические занятия</b>		
	№ 1: Ознакомление с политической картой мира.	2	
	№ 2. Составление систематизирующей таблицы «Государственный строй стран мира»	2	
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	<b>Содержание учебного материала</b>	12	
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Природные ресурсы в развитии человечества. Индустриализация и природопользование. Возрастание антропогенного давления на Землю в XX—XXI вв. Техногенез, его нынешние и будущие возможные последствия. Учение о ноосфере — В. И. Вернадский. Стремительное расширение границ ойкумены. Освоение пустынных и полупустынных районов Африки, Азии, Австралии. Вовлечение в хозяйственный оборот арктических и субарктических районов — приполярных территорий на Севере России, Канадском Севере, Аляске. Освоение предгорных и горных районов мира. Освоение шельфовых акваторий Мирового океана. Мировые природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Роль природных ресурсов в жизни общества. Виды природных ресурсов, ресурсообеспеченность. Обеспеченность природными ресурсами отдельных территорий. Исчерпаемые невозобновимые ресурсы. Минеральные ресурсы: топливные, рудные, нерудные. Исчерпаемые возобновимые ресурсы: земельные, водные, лесные.	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.

Неисчерпаемые ресурсы: альтернативные источники энергии. Ресурсы Мирового океана: биологические, минеральные, энергетические. Климатические ресурсы. Агроклиматические и почвенные ресурсы. Земельный фонд мира, его структура. Обеспеченность человечества пресной водой, понятие о «водном голоде» на планете. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. Лесные ресурсы, их размещение по природным зонам и странам; масштабы обезлесения. Роль природных ресурсов Мирового океана в жизни человечества; марикультура. Территориальные сочетания природных ресурсов. Туристско-рекреационные ресурсы. Естественный, антропогенный, культурный ландшафты. Связь природных и экономических ресурсов. Человек как связующее звено между природными и экономическими ресурсами.

Понятие о ресурсообеспеченности. Ресурсообеспеченность стран мира. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами — нефтью, газом, ураном, рудными ископаемыми и др. Ресурсообеспеченность и экономика региона.

Проблемы взаимодействия общества и природы. Познание глубокой связи между человечеством и природой — миссия географической науки. Взаимодействие человеческого общества и природной среды на современном этапе. Понятия «природа», «географическая среда», «окружающая среда». Географический фатализм, географический нигилизм. Качественно новый этап отношений: природа – общество. Проблема и угрозы истощения природных ресурсов. Различные типы природопользования. Геоэкологические проблемы. Основы рационального природопользования. Понятие устойчивого развития. Цели устойчивого развития. Индикаторы устойчивого развития

	Ресурсосберегающая, малоотходная и энергосберегающая технологии. Утилизация вторичного сырья. Возможности России в развитии прогрессивных технологий.		
	<b>Практические занятия</b>		
	№ 3: Комплексная оценка природно-ресурсного потенциала СКФО	<b>2</b>	
	№ 4: Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран мира	<b>2</b>	
Тема 1.3. География населения мира	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития Современная структура населения. Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества. Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная»	<b>8</b>	ОК 01. ОК 02.

	урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы		
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 5: Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)	2	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Современные особенности развития мирового хозяйства. Отраслевая структура мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Функциональная структура экономики. Социально-экономические модели стран. Государства аграрные, аграрно-сырьевые, индустриальные, постиндустриальные. «Центр-периферическая система мирового хозяйства». Государства — центры экономической мощи и «аутсайдеры»; «полюсы» бедности; высокоразвитые страны Западной Европы; страны переселенческого типа; новые индустриальные страны; страны внешнеориентированного развития. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития.	6	

	<p>Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.</p> <p>География основных отраслей мирового хозяйства</p> <p>Первичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран. Добывающие отрасли. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Электроэнергетика мира. Географические особенности развития мировой электроэнергетики. Сельское хозяйство. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка</p> <p>Вторичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран</p> <p>Топливо-энергетический комплекс мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения заводов цветной металлургии</p> <p>Машиностроение. Развитие машиностроения в мире. Главные центры машиностроения</p> <p>Химическая промышленность. Лесоперерабатывающая и лёгкая промышленность.</p> <p>Географические особенности развития химической, лесоперерабатывающей и лёгкой промышленности</p>		
--	---	--	--

	<p>Третичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран</p> <p>Транспортный комплекс. Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды</p> <p>Современные особенности международной торговли товарами. Основные направления международной торговли товарами и факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира</p> <p>Сфера услуг. Развитие сферы услуг в регионах РФ. Информационная, банковская, консалтинговая и научная деятельность. Здравоохранение. Туризм</p> <p>Четвертичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран.</p> <p>Глобализация и локализация в мировой экономике. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации стран и регионов мира. Экономическая интеграция в современном мире. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы в экономической сфере (ЕС, НАФТА и др.). Крупнейшие мировые фирмы и транснациональные корпорации (ТНК). Внешние связи — экономические, научно-технические. Производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон (СЭЗ). Международная торговля — основные направления и структура. Главные центры мировой торговли. Глобализация мировой экономики. Место России в глобальной экономике (место регионов РФ в экономике России и мира)</p>		
--	--	--	--

	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 6: Состояние и направления развития гастрономического туризма в мире. Влияние географических факторов на формирование национальной кулинарии	2	
<b>Раздел 2. Региональная характеристика мира</b>		<b>48</b>	
Тема 2.1. Зарубежная Европа	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Пищевая промышленность. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	6	
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 7: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Европы.	2	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала,	6	

	<p>населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. Развитие и размещение предприятий гостиничного сервиса в Азии. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p>		
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 8: Отражение на картосхеме международных экономических связей Китая. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли.	2	
Тема 2.3. Африка	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки. Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления.	6	
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 9: Характеристика политико-географического положения страны Африки. Его изменение во времени.	2	
Тема 2.4. Америка	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного	6	



	<p>потенциала, населения и хозяйства. США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США.</p> <p>Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады</p> <p>Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки. Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке</p>		
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 10: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки	<b>2</b>	
Тема 2.5. Австралия и Океания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная	<b>6</b>	

	структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании		
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 11: Составление картосхемы, отражающей международные экономические связи Австралийского Союза	2	
Тема 2.6. Россия в современном мире	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	<b>Теоретические занятия</b>		
	Россия в окружающем мире. Географическое положение России. Природно-ресурсный потенциал России и его экономическое значение. Климатические условия и агроклиматические ресурсы России: значение в экономике и территориальная дифференциация. Малые народы и их среда проживания. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	6	
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 12: Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда	2	
<b>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества</b>		8	ОК 01. ОК 02.
Тема 3.1. Классификация	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	<b>Теоретические занятия</b>		

глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Влияние предприятий сельского хозяйства на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	<b>6</b>	ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 13: Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>12</b>	
<b>Промежуточная аттестация (комплексный дифференцированный зачёт)</b>		<b>1</b>	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>112</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин

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.

Комплект учебно-наглядных пособий:

атлас мира

контурные карты

карта мира

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

Баранчиков Е.В. География: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М. : издательский центр «Академия», 2018. – 320 с., [16] с. цв. ил. : ил. ISBN 978-5-4468-6781-3.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Бахчиева, О. А. География. Экономическая и социальная география мира: 10—11 классы: базовый уровень : учебник / О. А. Бахчиева. — 14-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2022. — 399 с. — ISBN 978-5-09-088100-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334451>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Холина, В. Н. География: 11-й класс: углублённый уровень : учебник / В. Н. Холина. — 11-е изд., перераб. — Москва : Просвещение, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-09-104508-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/335102>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Калущков, В. Н. География России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Калущков. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16136-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530513>.

### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Русское географическое общество [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.rgo.ru/ru>
2. Географический справочник [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rui-tur.ru/index.php>
3. Географические обучающие модели. [http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/2d5dc937-826a-4695-8479-da00a58992ce/?interface=catalog&class\[\]=48&subject\[\]=28](http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/2d5dc937-826a-4695-8479-da00a58992ce/?interface=catalog&class[]=48&subject[]=28)
4. Географический атлас (geography.su/atlas) <http://geography.su/atlas/item/f00/s00/z0000000/>
5. Интерактивные карты <http://mygeog.ru/rubrica/interaktivnye-karty/>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Методы оценки
Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1 Р 1, Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1 Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1 Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1 Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1 Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1 Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1 Р 1, Тема 1.1.	тестирование географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт оценка заданий дифференцированного зачёта
Профессионально-ориентированное содержание	оценка составленных презентаций по темам раздела оценка самостоятельно выполненных заданий

**Приложение 2.12**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ОУП.12 Физическая культура**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

## **1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:**

Общеобразовательный предмет ОУП.12 Физическая культура является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета:**

### **1.2.1. Цели предмета**

Содержание программы общеобразовательного предмета ОУП.12 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 общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- мотивация к обучению и личностному развитию;</li> <li>- сформировать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные): определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- овладеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями</li> </ul>



		разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- мотивация к обучению и личностному развитию;</li> <li>- сформировать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные): осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия;</li> <li>- 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;</li> <li>- овладеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и</li> </ul>

		<p>производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- мотивация к обучению и личностному развитию;</li> <li>- сформировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственно относиться к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- 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;</li> <li>- овладеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и</li> </ul>

		<p>сохранения высокой работоспособности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;</li> <li>- иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</li> </ul>
ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать учебные занятия		
ПК 1.2. Проводить учебные занятия по физической культуре		
ПК 1.3. Проводить производственную гимнастику, физкультминутки и т.д.		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>74</b>
<b>в т. ч.</b>	
<b>Основное содержание</b>	<b>44</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	
практические занятия	44
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>30</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	
практические занятия	30
консультации	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание 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
<b>Раздел 1</b>	<b>Физическая культуры, как часть культуры общества и человека</b>	<b>14</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1</b> Современное состояние физической культуры и спорта	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации</p> <p>2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО</p>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Тема 1.2</b> Здоровье и здоровый образ жизни	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания.</p> <p>2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание</p> <p>3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на</p>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08

	<p>организм занимающихся.  Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека.</p>		
<b>Тема 1.3</b> Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.) 2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
<b>Тема 1.4</b> Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля.		

	4. Физические качества, средства их совершенствования		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.5</b> Физическая культура в режиме трудового дня	<b>Содержание учебного материала</b> 1. 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.	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.3.
<b>Тема 1.6</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки 2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств.	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1., ПК 1.2.
<b>Раздел № 2</b>	<b>Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</b>	<b>54</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1.
<b>Методико-практические занятия</b>		<b>12</b>	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1</b> Подбор упражнений,	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	

составление и проведение комплексов упражнений для различных форм	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		ПК1.3.
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
организации занятий физической культурой			
<b>Тема 2.2</b> Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.2.
	<b>Практические занятия</b>	2	
	3. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
<b>Тема 2.3</b> Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ПК 1.1.
	<b>Практические занятия</b>	2	
	4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
<b>Тема 2.4.</b> Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.3.
	<b>Практические занятия</b>	2	
	5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		



организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	6. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
Профессионально-	<b>Практические занятия</b>	8	
прикладная физическая подготовка	7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания.		ПК 1.3.
	8. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
<b>Основное содержание</b>		<b>44</b>	
<b>Учебно-тренировочные занятия</b>		<b>44</b>	
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	<b>Практические занятия</b>	4	
	9. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств		
<b>2.7. Гимнастика</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.7 (1)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Основная	<b>Практические занятия</b>	2	

гимнастика (обязательный вид)	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.		
<b>Тема 2.7 (2)</b> Акробатика.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	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):		
	<b>Девушки</b>	<b>Юноши</b>	
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа.	

	<p>левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.</p>	<p>Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.</p>		
<b>Тема 2.7 (3)</b> Аэробика	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.			
<b>Тема 2.7 (4)</b> Атлетическая гимнастика	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>		2	
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами			
<b>2.8 Спортивные игры</b>			<b>26</b>	
<b>Тема 2.8 (1)</b> Футбол	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1. 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.			
	2. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника			
3. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра).				

<b>Тема 2.8(2)</b> Баскетбол	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	4-5. 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 6. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
<b>Тема 2.8 (3)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 04, ОК
Волейбол	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	08
	7.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 падением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении 8.Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения 9.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
<b>Тема 2.8 (4)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 04, ОК
Теннис	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	08

	<p>10.Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п. Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный»бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).</p>		
	11.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	12.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам		
Тема 2.8(5) Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	2	
	13.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры		
Тема 2.9 Лёгкая атлетика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	8	
	14. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		

15. Совершенствование техники спринтерского бега		
16. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		
17. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Всего:</b>	<b>74</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**3.1.** Для реализации программы предмета должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

#### **Спортивные игры**

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, 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, перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

#### **Общефизическая подготовка**

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная»,

#### **Подвижные игры**

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

#### **Оборудование для проведения соревнований**

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

#### **Прочее**

Аптечка медицинская, сетка заградительная

#### **Открытые спортивные площадки:**

турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные,

нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2019 г.
2. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2019. — 319 с.
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с.
4. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2019. — 255 с. <https://fk12.ru/books/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-lyah>
5. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с.

#### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.
2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.
4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
5. Глек И.В., Чернышев П. А., ВикарчукМИ, Виноградов А.С.; под ред. акцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»
6. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.
7. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. — Казань: Казан. ун-т, 2020. — 70 с.



8. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.
9. Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2019).
10. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.
11. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. — Москва: Спорт, 2018.
12. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО / Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.
13. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО 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, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление словаря терминов, либо кроссворда</li> <li>– защита презентации/доклада-презентации</li> </ul>
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение самостоятельной работы</li> <li>– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных</li> </ul>

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9.</p>	<p>занятий с учетом индивидуальных особенностей,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление профессиограммы</li> <li>– заполнение дневника самоконтроля</li> <li>– защита реферата</li> <li>– составление кроссворда</li> <li>– фронтальный опрос</li> <li>– контрольное тестирование</li> <li>– составление комплекса упражнений</li> <li>– оценивание практической работы</li> <li>– тестирование</li> <li>– тестирование (контрольная работа по теории)</li> <li>– демонстрация комплекса ОРУ,</li> <li>– сдача контрольных нормативов</li> </ul>
---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение)</li> <li>– сдача нормативов ГТО</li> </ul>
ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать учебные занятия	Р 1, Тема 1.6. Р 2, Тема 2.3.	
ПК 1.2. Проводить учебные занятия по физической культуре	Р 1, Тема 1.6., Р 2, Тема 2.2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление комплекса упражнений</li> <li>- демонстрация комплекса ОРУ</li> </ul>
ПК 1.3. Проводить производственную гимнастику, физкультминутки и т.д.	Р 1, Тема 1.5., Р 2, Темы 2.1., 2.4., 2.5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,</li> <li>– составление профиограммы</li> <li>– заполнение дневника</li> </ul>

**Приложение 2.13**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОУП.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТА РОДИНЫ**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.13 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТА РОДИНЫ»**

## **1.3. Место учебного предмета в учебном плане**

Общеобразовательный учебный предмет ОУП.13 «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы ОПОП СПО по специальности естественно-научного профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.1. Цели предмета**

1.2.1 Цель учебного предмета «Основы безопасности и защита Родины»:

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.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базовыми логическими действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> </li> <li>• базовыми исследовательскими действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>ПР6 02.</b> 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.</p> <p><b>ПР6 08.</b> Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.</p>

	<p>практике.</p> <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• работой с информацией: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul> </li> </ul> <p>В части ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как</li> </ul>	<p><b>ПРБ 06.</b> Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.</p>



	<p>средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</p>	
<p>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</p>	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоорганизации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> </li> <li>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> <li>• самоконтроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> </li> <li>• эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: <ul style="list-style-type: none"> <li>– внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</li> </ul> </li> </ul> <p>В части духовно-нравственного воспитания:</p>	<p><b>ПР6 01.</b> 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.</p> <p><b>ПР6 07.</b> 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.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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.</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• совместной деятельностью: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> </ul> </li> <li>- обсуждать результаты совместной работы;</li> </ul> </li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> </li> </ul> <p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.</p> <p>Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и</p>	<p><b>ПР6 14.</b> Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им</p>

	социальной деятельности.	
<p>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</p>	<p>Осознание обучающимися российской гражданской идентичности.</p> <p>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.</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам,</li> </ul>	<p><b>ПР6 03.</b> Сформированность представлений 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.</p> <p><b>ПР6 15.</b> Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p> <p><b>ПР6 16.</b> 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</p>

	<p>историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>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</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени</p>	<p>В части экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul>	<p><b>ПР6 05.</b> Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него.</p> <p><b>ПР6 09.</b> 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.</p> <p><b>ПР6 10.</b> Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного</p>

		<p>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.</p> <p><b>ПР6 11.</b> 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.</p> <p><b>ПР6 12.</b> Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоорганизации:</li> </ul> <p>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом</p>	<p><b>ПР6 13.</b> Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики;</p>

<p>необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.</li> </ul> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.</li> </ul>	<p>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;</p> <p><b>ПР6 04.</b> 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.</p>
--	---	---

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОУП.13 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТА РОДИНЫ»**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	68
<i>Самостоятельная работа</i>	12
<b>Объем образовательной программы</b>	68
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	36
лабораторные работы	-
курсовая работа (проект)	-
контрольные работы	-
<i>Самостоятельная работа</i>	12
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Основы безопасности и защита Родины

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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства</b>		<b>4</b>	<b>ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08</b>
<b>Тема 1.1.</b> Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	<b>2</b>	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		
<b>Тема 1.2.</b> Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	<b>2</b>	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		
<b>Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе</b>		<b>2</b>	<b>ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07</b>
	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		



Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	<p>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».</p> <p>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.</p>		
<b>Раздел 3. Безопасность в быту</b>		<b>6</b>	<b>ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07</b>
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	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.		ОК 07
	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Практическое занятие		ОК 01; ОК 04
	Основы правил пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
	Содержание учебного материала	<b>2</b>	
	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.		
<b>Раздел 4. Безопасность на транспорте</b>		<b>4</b>	<b>ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07</b>
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	<b>2</b>	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	<b>2</b>	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		
<b>Раздел 5. Безопасность в общественных местах</b>		<b>4</b>	<b>ОК 03; ОК 04; ОК 06</b>
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	<b>2</b>	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	<b>2</b>	ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	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		
<b>Раздел 6. Безопасность в природной среде</b>		<b>4</b>	<b>ОК 01; ОК 07; ОК 08</b>
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	<b>2</b>	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	<b>2</b>	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; дожидаться 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		
<b>Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи</b>		<b>6</b>	<b>ОК 04; ОК 06; ОК 08</b>
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	<b>2</b>	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	<b>2</b>	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 алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёвшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
<b>Раздел 8. Безопасность в социуме</b>		<b>6</b>	<b>ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08</b>
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	<b>2</b>	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		
<b>Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве</b>		<b>6</b>	<b>ОК 2; ОК 03; ОК 06</b>
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	<b>2</b>	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	<b>2</b>	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	<b>2</b>	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		

	<p>Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда.</p> <p>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.</p> <p>Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве</p>		
<b>Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму</b>		<b>6</b>	<b>ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08</b>
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	<b>2</b>	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	<b>2</b>	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	<b>2</b>	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		

<b>Раздел 11. Основы военной подготовки</b>		<b>8</b>	<b>ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8</b>
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 прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения 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		
<b>*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час</b>			
<b>Прикладной модуль:</b> 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 <sup>3</sup> ...
	Комбинированное занятие		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. <b>Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия):</b> Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост <b>Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):</b> 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		
<b>Прикладной модуль:</b> Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК ....
	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		

несчастного случая на производстве	использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
<b>Прикладной модуль:</b> Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК...
	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.		
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

### 3. Условия реализации программы общеобразовательного предмета

Учебный кабинет ОБЖ.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- нормативные документы;
- специальные технические средства;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы для зачёта.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета

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

<b>Общая/профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий</b>
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; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование;
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	- Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете

<p>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</p>	<p>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</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>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</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>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</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>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</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной</p>	<p>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;</p>	

деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 11, Темы: 11.2;11.3  ПМ Р2; Р3	
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА ПО ВЫБОРУ**

**ДУПКВ.01 Родной язык и (или) государственный язык республики  
Российской Федерации / Родная литература**

## **1.1. Общая характеристика дополнительного учебного предмета, курса по выбору ДУПКВ.01 Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература**

Программа дополнительного учебного предмета, курса по выбору ДУПКВ.01 Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, реализующий образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дополнительного учебного предмета, курса по выбору ДУПКВ.01 Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература:**

### **1.2.1. Цели**

Содержание программы дополнительного учебного предмета, курса по выбору ДУПКВ.01 Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература направлено на достижение следующих целей:

- 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;
- формирование общего представления об историко-литературном процессе; обогащение активного и потенциального словарного запаса, развитие у обучающихся культуры владения родным языком во всей полноте его функциональных возможностей;
- 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;

- развитие у обучающихся критического мышления, интеллектуальных и творческих способностей, необходимых для успешной социализации и самореализации личности в многонациональном российском государстве;
- 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 образовательные результаты освоения дополнительного учебного предмета, курса по выбору ДУПКВ.01 Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В рамках освоения программы дополнительного учебного предмета, курса по выбору ДУПКВ.01 Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература, обучающиеся достигают дисциплинарных результатов базового уровня в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры</li> <li>- владеть основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы,</li> </ul>



	<p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>затрагивающими общие темы или проблемы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности</li> <li>- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем</li> <li>- иметь представление об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и самостоятельно проводить смысловой и эстетический анализ художественных текстов</li> </ul>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь представление о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа</li> <li>- осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-</li> </ul>

	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>	<p>нравственных российских и национальных ценностей</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры</li> </ul>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы;</li> <li>владение умениями</li> </ul>

	<p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<p>познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p><b>а) общение:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем</li> <li>- создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей</li> <li>- понимать родную литературу как особый способ познания жизни, культурной самоидентификации</li> </ul>

	<p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем</li> </ul>

	<p>взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	
--	---	--

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА ПО ВЫБОРУ ДУПКВ.01 РОДНОЙ ЯЗЫК И (ИЛИ) ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЯЗЫК РЕСПУБЛИКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ / РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

**2.1. Объем дополнительного учебного предмета, курса по выбору ДУПКВ.01 Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебного предмета</b>	<b>44</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>Основное содержание (<i>обязательный модуль</i>)</b>	<b>20</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	10
практические занятия	10
<b>Профессионально-ориентированное содержание (<i>содержание прикладного модуля</i>)</b>	<b>18</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	6
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
Итоговой формой аттестации по учебному предмету является – <b>комплексный дифференцированный зачет</b>	

**2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА,  
КУРСА ПО ВЫБОРУ ДУПКВ.01 РОДНОЙ ЯЗЫК И (ИЛИ) ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЯЗЫК РЕСПУБЛИКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ / РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<i>Раздел 1. (обязательный модуль)</i>	<i>Традиции русской классики в творчестве писателей второй половины XX в.</i>	<i>16</i>	
<i>Тема 1.1.</i>	<b>Традиция древнерусской литературы и литературы XVIII в. в современном литературном процессе</b> <i>Теоретическое обучение</i> <i>Серьезное и ироническое переосмысление традиций древнерусской литературы и литературы XVIII в. в современном литературном процессе. Влияние творчества Г.Р. Державина на поэзию постмодернизма</i>	2	<i>ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09</i>
<i>Тема 1.2.</i>	<b>Пушкинская традиция в русской литературе второй половины XX в.</b> <i>Теоретическое обучение</i> <i>Образ Пушкина и пушкинский интертекст в литературе конца XX – начала XXI вв. Пушкинские аллюзии в песнях Б. Окуджавы и В. Высоцкого. Пародийное и пародическое в диалоге писателей-постмодернистов с А.С. Пушкиным. «Прогулки с Пушкиным»</i>	2	<i>ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09</i>
	<b>Практическое занятие № 1. А.С. Пушкин. Поэма «Цыганы»</b> <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля	2	
	<b>Практическое занятие № 2. А.С. Пушкин. Повесть «Пиковая дама», поэма «Цыганы»</b> <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля	2	
<i>Тема 1.3.</i>	<b>Влияние Н.В. Гоголя на русскую литературу последних десятилетий</b>	2	<i>ОК 02</i>



	<p><b>Теоретическое обучение</b>  Влияние творчества Н.В. Гоголя на драматургию А. Вампилова («Провинциальные анекдоты»). Гоголевские истоки сатирической литературы.</p>		<p>ОК 03  ОК 06  ОК 09</p>
	<p><b>Практическое занятие № 3. Повести Н.В. Гоголя «Шинель», «Невский проспект»</b>  <b>Профессионально ориентированное содержание</b>  Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля</p>	2	
<b>Тема 1.4.</b>	<p><b>Рецепция чеховской традиции в прозе второй половины XX в.</b>  <b>Теоретическое обучение</b>  Изображение интеллигенции в произведениях А. Чехова. Роль художественной детали в малой прозе второй половины XX в. Чеховская традиция в прозе (жанр, образный строй, способы создания комического)</p>	2	<p>ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 09</p>
	<p><b>Практическое занятие № 4. А.П. Чехов. Рассказы «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви», «Ионыч»</b>  <b>Профессионально ориентированное содержание</b>  Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля</p>	2	
<b>Раздел 2 (обязательный модуль)</b>	<b>Литература о Великой Отечественной войне</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<p><b>Классификация и периодизация литературы о Великой отечественной войне</b>  <b>Теоретическое обучение</b>  Три поколения советской литературы о войне. Жанровое многообразие военной лирики. Классификация военной прозы по идейно-тематическому принципу.  Основные темы и мотивы военной лирики. Песенная поэзия о войне. Поэтизированный образ человека в условиях войны  Роль литературы pop-fiction в изображении Великой Отечественной войны. Образ войны в советской художественно-документальной прозе и его внелитературные источники. «Брестская крепость» С. Смирнова, «Блокадная книга» Д. Гранина и А. Адамовича, «У войны не женское лицо» С. Алексеевич.  Влияние героического эпоса на военную прозу. Традиции романа-эпопеи «Война и мир» в произведениях К. Симонова, В. Гроссмана</p>	2	<p>ОК 02  ОК 03  ОК 06  ОК 09</p>
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Лейтенантская проза</b>	2	ОК 02

	<p><b>Практическое занятие № 5.</b>  <i>Образ лейтенанта в советской военной повести. Биография писателей-фронтовиков и ее переосмысление в художественном повествовании. Язык лейтенантской прозы</i>  <i>Окопная правда произведений В. Некрасова и В. Богомолова. Роль детали в военной прозе. Трансформация проблематики и поэтики литературного произведения в его киновоплощении (художественный фильмы А. Иванова «Солдаты» и А. Тарковского «Иваново детство»)</i></p> <p><b>Профессионально ориентированное содержание</b>          Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля</p>		<p>OK 03          OK 04          OK 05          OK 06          OK 09</p>
<b>Раздел 3 (вариативный модуль)</b>	<b>Специфика литературы как вида искусства и современный литературный процесс</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<p><b>Художественный образ в литературе и других видах искусства</b>  <i>Категория образа в искусстве</i></p> <p><b>Практическое занятие № 6.</b> И.А. Гончаров «Обломов». Идеино-композиционное значение главы «Сон Обломова»</p> <p><b>Профессионально ориентированное содержание</b>          Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля</p>	2	<p>OK 02          OK 03          OK 06          OK 09</p>
	<p><b>Практическое занятие № 7.</b> Ф.М. Достоевский. Образ Петербурга в романе «Преступление и наказание»</p> <p><b>Профессионально ориентированное содержание</b>          Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля</p>	2	
<b>Тема 3.2</b>	<p><b>Рецепция литературы в других видах искусства</b>  <i>Трансформация художественного образа при переводе литературы на язык других видов искусства</i></p> <p><b>Практическое занятие № 8.</b> «Бесприданница» А. Островского и «Жестокий роман» Э. Рязанова</p> <p><b>Профессионально ориентированное содержание</b>          Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля</p>	2	<p>OK 02          OK 03          OK 06          OK 09</p>
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Экранизация романа Л.Н. Толстого «Анна Каренина»	2	

	<p><b>Профессионально ориентированное содержание</b>          Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля</p> <p><i>Практическое занятие № 10. Жизнь романа М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита» в искусстве</i></p> <p><b>Профессионально ориентированное содержание</b>          Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля</p>	2	
<b>Раздел 4. (вариативный модуль)</b>	<b>Литература эпохи оттепели</b>	2	
<b>Тема 4.1</b>	<p><b>«Поэтический бум» эпохи оттепели</b>  <b>Теоретическое обучение</b>          Поэзия шестидесятников. «Громкая» и «тихая» лирика. Авторская песня. Зарождение рок-поэзии. Гражданские темы и лиризм «оттепельной» поэзии</p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Раздел 5. (вариативный модуль)</b>	<b>Деревенская и городская проза в литературном процессе 1960–90-х гг.</b>	2	
<b>Тема 5.1</b>	<p><b>Деревенская и городская проза</b>  <b>Теоретическое обучение</b>          Специфика деревенской прозы. Образ русской деревни в творчестве писателей (В. Распутин, В. Астафьев).          Образ города в творчестве советских писателей второй половины XX в. Ю. Трифонов как основоположник городской прозы. Влияние городской прозы на «другую» («жестокую») прозу (Т. Толстая, Л. Петрушевская и др.)</p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Раздел 6. (вариативный модуль)</b>	<b>Постмодернизм в современной литературе</b>	4	
<b>Тема 6.1</b>	<p><b>Истоки постмодернизма в литературе</b>  <b>Теоретическое обучение</b>          Первые постмодернистские художественные опыты в условиях неофициальной советской литературы. Вен. Ерофеев, А. Битов как основоположники постмодернизма в русской литературе</p>	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09

<b>Тема 6.2</b>	<b>Новый реализм и постреализм в современной литературе</b> <b>Практическое занятие</b> <i>Неоклассическая проза в диалоге с постмодернизмом. Соотношение понятий «неореализм» и «постреализм». Осмысление общечеловеческих проблем в прозе В. Маканина, З. Прилепина,</i> <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии социально-экономического профиля	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</b>			
<b>Всего</b>		38	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин

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 промежуточной аттестации.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Хайруллин Руслан Зинатуллович. Литература народов России : Учебное пособие для СПО/Российский новый университет; Удмуртский государственный университет; Горно-Алтайский государственный университет; Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 395 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1005807>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Архипова Ирина Анатольевна. Русская литература XX в. : Учебное пособие для СПО/Российский государственный университет правосудия. - Москва: Российский государственный университет правосудия, 2020. - 141 с. - URL: <http://znaniium.com/catalog/document?id=365159>.

##### 3.2.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

15. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)
16. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
17. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
18. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
19. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);

20. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
21. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
22. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
23. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
24. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
25. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
26. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
27. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
28. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

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

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проведения дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Методы оценки</b>
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Оценка результатов устных ответов, аналитической работы с текстами художественной литературы, написания сочинений, эссе (в том числе профессионально ориентированных), составления развернутых устных и письменных высказываний, выполнение индивидуальных заданий; выполнение практических заданий; результат дифференцированного зачета

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА ПО ВЫБОРУ**

**ДУПКВ.01 Введение в специальность (профессию)**

Программа дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию) предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

### 1.1. Цели предмета

Содержание программы дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию) направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информационных ресурсов и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования информационных ресурсов при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных ресурсов в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных ресурсов в глобальных сетях;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций;
- выбирать и применять на практике методы исследовательской работы;
- оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу);
- изучить требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности;
- изучить организацию и обеспечение образовательного процесса;
- изучить формы и методы самостоятельной работы;
- изучить основы информационной культуры студента;
- уметь использовать знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения специальности.



В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию) в профессиональной деятельности определяет содержание учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам, тематика рефератов (докладов), индивидуальных проектов, самостоятельных работ с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Общая характеристика дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию).**

Одной из характеристик современного общества является использование информационных ресурсов, средств ИКТ во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

При освоении специальности социально-экономического профиля профессионального образования дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемой специальности.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной работы студентов.

Дополнительный учебный предмет ДУП.01 Введение в специальность (профессию) включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Основы информационной культуры студента»;
- «Изучение Закона Российской Федерации «Об образовании»»;
- «Квалификационная характеристика выпускника»;
- «Организация учебного процесса по специальности»;
- «Организация самостоятельной работы студента»;
- «История развития общественного питания»;
- «Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании»;

- «Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания»;
- «Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп».

Содержание учебного предмета позволяет реализовать разноуровневое изучение дисциплины для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение дополнительного учебного предмета на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности, учитывающей специфику осваиваемых специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

Изучение дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности завершается подведением итогов в форме комплексного дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

### **1.3 Место предмета в учебном плане**

Дополнительная учебная дисциплина ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности входит в состав дополнительных учебных предметов ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования,

дополнительный учебный предмет ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности изучается в дополнительном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ПССЗ).

#### **1.4. Результаты освоения дополнительного учебного предмета – личностные, метапредметные, предметные**

Освоение содержания дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). В профессиональной деятельности учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественных информационных ресурсов в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно- коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современных информационных ресурсов для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно- исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

– использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

– сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

– владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

– владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

– владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

– сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

– сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

– сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

– понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

– применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

### **1.5. Количество часов на освоение рабочей программы дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию).**

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 180 часов, в том числе: Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 148 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

#### Информационные ресурсы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>180</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>148</i>
в том числе:	
Лекции, уроки	<i>74</i>
практические занятия, лабораторные занятия	<i>74</i>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>32</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание предмета

ДУП.01 Введение в специальность (профессию).

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Вводная часть</b>	<b>16</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Цели и задачи изучения дисциплины. Связь дисциплины ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ с общеобразовательным циклом.	2	2
	Профессиональная деятельность специалистов в индустрии гостеприимства, обслуживания	2	1
	Молодые профессионалы, чемпионатная деятельность в компетенции	2	1
	Актуальные требования к персоналу гостиниц и иных средств размещения, служб оказывающих услуги питания	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	<b>1</b>
	Специфика профессии «Деловая игра, мой будущий бизнес»	2	1
	«Профессия повар, кондитер в современном обществе». Конкурсное задание для демонстрационного экзамена	4	1
	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания.	2	1
<b>Раздел 2</b>	<b>Проектная деятельность</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 2.</b> Индивидуальные проекты	Проект его структура и особенности. Оформление индивидуальных проектов, правильность работы с электронными ресурсами. Защита проектов, анализ проектной деятельности	<b>6</b>	1,2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Разбор тем для написания индивидуального проекта Актуальность написания проекта, оригинальность, новизна Защита индивидуальных проектов, требования, основные этапы Анализ проектной деятельности, подготовка к защите и сдачи проектов	6	

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	Подготовить презентацию на тему: «Проектная деятельность»	6	
<b>Раздел 3</b>	<b>Нормативно правовая база</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 3.</b> <i>Нормативно-технологическая документация</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1,2</b>
	Нормативно-технологическая документация: ГОСТы, ОСТы и ТУ особенности для различных видов деятельности. Стандарты ПОП, технологические карты, технологические схемы	2	
	Виды профессиональной деятельности, регламентируемые ГОС СПО по специальности, циклы учебных дисциплин. Виды промежуточной и итоговой аттестации	2	
	Охрана труда на предприятиях предназначенных для пользования туристами, рабочих местах. Трудовой кодекс РФ	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, ТТК	2	
	Профессиональная образовательная программа (ПОП) по специальности. Изучение ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения	2	
	Оформление журналов по ТБ на рабочем месте.	2	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Этика общения, нормы поведения в трудовой деятельности</b>		
<b>Тема 4</b> Этика общения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>1,2</b>
	Общее понятие об этике, психологии, общении, деловом общении, профессиональных отношениях.	2	
	Профессиональная этика. Деловой этикет. Принципы делового этикета. Основные заповеди делового этикета. Обращение. Психологические аспекты общения	4	
	Конфликты в общении с клиентами, коллегами по работе	2	

	Стратегия поведения в конфликтных ситуациях. Сущность стратегий поведения в конфликте	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	Общие принципы культуры поведения. Интерьер рабочего помещения. Деловая игра «Этика моей специальности» Значение эмоций и чувств в профессиональной деятельности. Внешние проявления эмоций. Решение нестандартных ситуаций на рабочем месте при работе с посетителями Правила поведения в конфликтах. Преодоление конфликтов.	10	
<b>Раздел 5</b>	<b>Сервисная деятельность в профессии</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 5</b> Услуги сервиса	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1,2</b>
	Основы теории услуг. Классификация услуг по принципам.	2	
	Сущность системы сервиса. Виды сервисной деятельности	2	
	Предоставление основных видов	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Изучение маркетинга услуг в сервисе. Определение целевого сегмента Выявления видов сервисной деятельности, как источника удовлетворения потребностей человека Деловая игра «Составить вид услуг согласно заданию»	6	
<b>Раздел 6</b>	<b>Организация работы службы питания</b>	<b>36</b>	
<b>Тема 6</b> Организация службы питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	<b>1,2</b>
	Характеристика службы питания. Роль службы питания в гостиничном комплексе. Должностные обязанности работников службы. Структура управления предприятиями питания гостиницы.	2	
	Организация питания в гостиницах. Основные условия питания : пансион, полупансион, «все включено», Европейский план, американский план.	2	



Методы обслуживания. Характеристика методов обслуживания: «а парт», «а табльдот», «а ля карт», буфетное обслуживание, шведский стол.	2	
Виды завтраков. Европейский, континентальный, расширенный, американский, английский, поздний завтрак, завтрак с шампанским. Меню завтраков	2	
Обслуживание питанием в номерах. Техника обслуживания в номерах, комплектование сервировочной тележки. Принятие заказа на обслуживание в номере.	2	
Виды сервиса. Характеристика основных видов сервиса: французский, немецкий, английский, русский. Преимущества, недостатки	2	
Подготовка ресторана к обслуживанию. Уборка помещений, расстановка мебели, получение и подготовка белья, посуды, приборов. Сервировка столов. Понятие «культура обслуживания», основные критерии качества обслуживания.	2	
Безопасность и экологичность питания. Основные нормативные документы. Требования к сырью и продуктам.	2	
Организация обслуживания питанием иностранных туристов. Виды иностранного туризма, классы туристических документов.	2	
<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	

	<p>Меню, правила составления меню, особенности  Составление меню согласно организации питания  Решение ситуационных задач по обслуживанию потребителей  Разбор рецептов входящих в состав завтрака в соответствие требований, анализ ТК  Правила сервировки и подачи блюд при обслуживании в номере  Деловая игра «Составления бизнес плана с учетом классификации сервисов»  Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания.  Разбор сырья согласно товароведной характеристики  Способы подачи блюд в соответствии с типом мероприятия и контингентом</p>	18	
<b>Раздел 7.</b>	<b>Организация обслуживания</b>		<b>22</b>
<b>Тема 7.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>1,2,3</b>
Обслуживание	<p>Торговые помещения организаций питания  Столовая посуда, приборы, столовое белье  Этапы организации обслуживания  Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола  Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</p>	10	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	

	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	10	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Подготовить доклады на тему «Сервис и обслуживание»	2	
<b>Тема 7.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	1,2
Правила этикета и виды обслуживания	Правила этикета и нормы поведения за столом Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных	6	
	Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	6	
<b>Раздел 8</b>	<b>Современные направления в индустрии гостеприимства</b>	8	
<b>Тема 8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1,2

Индустрия гостеприимства	Общая характеристика современного состояния мирового рынка индустрии гостеприимства. Современные проблемы индустрии гостеприимства. Перспективы развития индустрии гостеприимства	4	
	Индустрия гостеприимства в России в современных условиях: состояние, проблемы, перспективы.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Внедрение в индустрию гостеприимства компьютерных технологий. Тенденции развития индустрии гостеприимства в России. Тенденции развития индустрии гостеприимства в Ставропольском крае	4	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа (подготовка рефератов, докладов, индивидуального проекта и др.)</b>		<b>24</b>	
<b>Всего:</b>			<b>180</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	
<b>Тема 2.</b> Индивидуальные проекты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть системой базовых знаний, отражающих вклад информационных ресурсов в формирование современной научной картины мира;</li> <li>- исследовать с помощью информационных моделей структуру и поведение объекта в соответствии с поставленной задачей;</li> <li>- выявлять проблемы жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценивать предлагаемые пути их разрешения;</li> <li>- использовать ссылки и цитирование источников информации;</li> <li>- использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей,</li> <li>- владеть нормами информационной этики и права,</li> <li>- соблюдать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средств обеспечения надёжного функционирования средств ИКТ;</li> </ul>
<b>Тема 3.</b> Нормативно-технологическая документация	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уметь ориентироваться на законодательство РФ в области образования;</li> <li>- уметь ориентироваться в новых учебных условиях;</li> <li>- использовать современные методы работы в информационном пространстве;</li> <li>знать законодательство РФ в области образования;</li> <li>- знать основные положения Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;</li> <li>- знать организацию образовательного процесса в Ставропольском государственном аграрном университете</li> </ul>
<b>Тема 4</b> Этика общения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать предоставленные начальные знания по специальности в учебном процессе;</li> <li>- основные этапы развития общественного питания как отрасли народного хозяйства;</li> <li>- современные тенденции развития общественного питания;</li> </ul>
<b>Тема 5</b> Услуги сервиса	
<b>Тема 6</b> Организация службы питания	
<b>Тема 7</b> Обслуживание	

<b>Тема 8. Индустрия гостеприимства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности организации работы предприятий общественного питания;</li> <li>- личную гигиену и организацию рабочего места работника общественного питания;</li> <li>- персонал предприятий общественного питания;</li> <li>- ключевые понятия в сфере общественного питания</li> </ul>
---	--

### 3.1 Перечень вопросов для индивидуальных проектов

1. "Современные направления и тенденции в общественном питании"
2. "Проект по созданию семейного кафе для вегетарианцев (групповой)"
3. Проект по созданию детского ресторана (групповой)
4. «Способы и оборудование для тепловой кулинарной обработки. Комбинированные методы термообработки»
5. «Современные тенденции в кулинарии с использованием овощей»
6. «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента»
7. «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»
8. «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий»
9. Разработка меню спортивного питания
10. Разработка меню для людей с непереносимостью глютена.
11. «Знакомство с профессией повара-сушиста»
12. «Молекулярная кулинария»
13. «Учет и анализ готовой продукции в общепите»
14. «История возникновения и развитие профессии Повар, кондитер»
15. Разработка меню для людей страдающих сахарным диабетом
16. «Профессиональный стандарт индустрии питания»
17. «Нормативно-техническая документация в общественном питании»
18. «Виды и классификация предприятий общественного питания»
19. «Оценка степени востребованности профессии Повар, кондитер на региональном рынке труда»
20. «Технологическая и технико-технологическая карты как первичный учетный документ в общественном питании»
21. «Калькуляционная карта как первичный учетный документ в общественном питании»
22. «Роль профессии: «Поварское и кондитерское дело» в экономике страны, города»
23. «Профессиональная компетентность повара, кондитера»

24. «Фудтех как дорога в будущее для общепита»
25. «Современные тенденции в сфере общепита»
26. «SousVide- низкотемпературная кухня».
27. «Технология дегидрации Smokinggum»
28. Теория цвета и композиции в кулинарии.
29. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
30. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

Наличие учебного кабинета Информационных технологий в профессиональной деятельности

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места для обучающихся;
- 14 рабочих станций, имеющих подключение к локальной и глобальной сети Internet,
- 28 посадочных мест,
- проектор Sanyo PLS-XU10,
- интерактивная доска SMART Board 690,
- выход в интернет



## 4.2 Информационное обеспечение обучения

### 4.2.1. Основные источники:

1. ЭБС «Znanium»: Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763>
2. ЭБС «ЮРАИТ»: Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>
3. ЭБС «Znanium»: Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1055945>
4. ЭБС «ЮРАИТ»: Масалова, Ю. А. Маркетинг персонала : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Масалова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15108-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496885>
5. ЭБС «ЮРАИТ»: Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12330-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/447359>
6. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — Режим доступа: <https://elanbook.com/book/119617>

### 4.2.2 Дополнительные источники:

1. ЭБС «ЮРАИТ»: 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, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>
2. ЭБС «Znanium»: Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1001262>

#### 4.2.3 Интернет-ресурсы:

1. [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. [www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
4. [www.lms.iite.unesco.org](http://www.lms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
5. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
6. [www.megabook.ru](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
7. [www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
8. [www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
9. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. [www.freeschool.altlinux.ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения).
11. [www.hear.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.hear.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux).
12. [www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

### **4.3 Особенности реализации предмета для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

#### 1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

#### 2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.5. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

3.6. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

3.7. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДУП.01  
ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ  
(ПРОФЕССИЮ).**

Контроль и оценка результатов освоения дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в специальность (профессию). Осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме: устного опроса, выполнения заданий на практических занятиях, решения ситуационных и практико-ориентированных задач, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>Обоснованность выбора и точность представления о различных подходах к определению понятия «информация»</p> <p>Правильное распознавание и отличие информационных процессов в различных системах.</p> <p>Точное представление об информационных моделях, умение применять готовые</p>	<p>Содержание и объем материала, подлежащего проверке, определяется программой.</p> <p>Выявление полноты, прочности усвоения обучающимися теории и умение применять ее на практике в знакомых и незнакомых ситуациях.</p> <p>Учитывается показанные</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме комплексного дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

<p>информационные модели и приводить при меры автоматизированных систем управления. Обоснованность выбора и точность демонстрации использования информационных технологий для иллюстрации своей работы: Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов Обоснованность выбора и точность применения различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий. Точно соблюдение мер по</p>	<p>студентами знания и умения. Оценка зависит от наличия и характера погрешностей, допущенных обучающимися. Среди погрешностей выделяются ошибки и недочеты. Ошибкой считается погрешность, если она свидетельствует о том, что студент не овладел основными знаниями и (или) умениями, указанными в программе. Недочетами считаются погрешности, которые не привели к искажению смысла полученного ответа Оценка ответа учащегося при устном и письменном опросах, а также при самостоятельной работе на ПК, проводится по</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - оценка заданий для самостоятельной работы,</p>
--	---	--

<p>организации рабочего места, рациона льное распределение времени при выполнении работ. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения. Анализировать рабочую ситуацию, осуществ лять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственн ой деятельности, нести ответственность за результаты своей работы Осуществлять поиск информации, необходимой для эффектив ного выполнения поставле нных задач</p>	<p>пятибалльной системе. Преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которые свидетельствуют о высоком уровне владения информационными технологиями учащимся, за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные студенту дополнительно после выполнения им основных заданий.</p>	<p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	--

**Приложение 2.16**  
**к ОПОП-II по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ 01. Основы философии»**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.01 Основы философии»: формирование представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.

Дисциплина «ОГСЭ.01 Основы философии» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК,</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни	основные категории и понятия философии роль философии в жизни человека и общества основы философского учения о бытие сущность процесса познания основы научной, философской и религиозной картин мира роль философии в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	48	28
Самостоятельная работа	-	8
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	-	-
<b>Всего</b>	<b>48</b>	<b>36</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. История философии и основные военно-философские идеи</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1. Философия и её роль в культуре</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Что такое философия. Философия и мировоззрение. Основные типы мировоззрения. Структура мировоззрения, мироощущение, мировосприятие, миропонимание.	<b>2</b>	
	Предпосылки зарождения и условия становления философии. Философия и мифология. Философия и религия.		
	Философия как наука. Предмет философии. Основной вопрос философии. Структура философского знания. Место философии в системе культуры.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Философское знание. Место и роль философии в анализе проблем информационной безопасности. Роль основных учений, законов, категорий и понятий философии, формирование мировоззрения специалистов по защите информации.		
<b>Тема 1.2. Философия Древнего мира, Средневековья и Возрождения</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Предфилософия. Философская мысль Древнего Востока. Многообразие философских систем и течений. Характер и особенности философии Древней Индии. Философия Древнего Китая. Античная философия. Исторические условия возникновения средневековой европейской философии.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	

	<p>Проблема человека в философии софистов и Сократа. Платон и Аристотель как вершины древнегреческой философии. Позднеантичный идеал мудреца в философии Эпикура и стоицизма.</p> <p>Философские взгляды Ф. Аквинского. Доказательства бытия Бога. Номинализм и реализм.</p> <p>Проблема души и тела. Проблема разума и веры. Проблема свободной воли. Философия эпохи Возрождения.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Составить конспект на тему «Характер и особенности философии Древней Индии».</p>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3. Философия Нового и Новейшего времени</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	<p>Исторические условия возникновения и характерные особенности философии Нового времени XVII века. Проблема метода научного познания в философии Ф. Бэкона и Р. Декарта, философские взгляды Б. Спинозы. Философия Г. Лейбница. Характерные особенности философии эпохи Просвещения XVIII века.</p> <p>Исторические условия возникновения и характерные особенности классической немецкой философии, и И. Кант основоположник ее. Исторические условия и естественнонаучные предпосылки возникновения философии марксизма. Диалектический материализм К. Маркса и Ф. Энгельса, его основные положения. Исторический материализм как основная часть философии марксизма. Развитие В.И. Лениным философии марксизма в XX веке.</p>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	

	<p>Философская мысль в культуре Руси. Связь русской философии с наукой и религией. Русская философия эпохи Просвещения (Ф. Прокопович, М.В. Ломоносов, А.Н. Радищев, П. Я. Чаадаев).</p> <p>Западничество и славянофильство как истоки русской философии XIX начала XX веков. Революционно демократическое направление русской философии. Религиозно идеалистическая философия XIX - начала XX веков: В.С. Соловьев, Н.А. Бердяев, В.В. Розанов, П.А. Флоренский и др. Выбор исторического пути России как философская проблема.</p> <p>Современная западная философия, ее школы и течения: феноменология, позитивизм, прагматизм, постпозитивизм, критический реализм, неокантианство, экзистенциализм, персонализм, структурализм, фрейдизм и неофрейдизм, философия жизни, неотомизм.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовить презентацию об одном из выдающихся философов эпохи Возрождения.</p>	2	
<b>Раздел 2. Философия бытия, развития сознания и познания</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1. Проблема бытия в философии и многообразие картин мира</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Бытие и его фундаментальные свойства. Учение о бытии. Монистические и плюралистические концепции бытия. Самоорганизация бытия. Понятие материального и идеального. Пространство и время как философские категории. Проблема единства мира. Научная, философская и религиозная картина мира.	2	
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	Онтология как учение о бытии. Единство мира и его многообразие. Пространство, время, движение, структурность, отражение – универсальные формы бытия. Современная научно-философская картина мира.		
<b>Тема 2.2. Проблема развития в философии</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Философский принцип всеобщей связи явлений объективного мира. Многообразие связи, их классификация. Понятие закона. Динамические и статистические закономерности.		

	Философское учение о развитии. Соотношение понятий «движения», «развития», «прогресс». Диалектика и метафизика. Исторические формы и структура диалектики. Детерминизм и индетерминизм.		OK 09
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Категория диалектики. Методическое значение основных категорий диалектики в научном познании и практике. Законы и категории диалектики.		
<b>Тема 2.3. Проблема сознания в философии</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK 01
	Понятие и сущность сознания. Структура сознания и его физиологические основы. Социальная обусловленность сознания. Активность сознания. Сознание, самосознание и личность. Проблема искусственного интеллекта. Творческое отношение к делу как необходимое условие профессионализма в обеспечении защиты информации.		OK 02 OK 03 OK 05 OK 09
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Антропогенез. Феноменология сознания. Проблема соотношения сознания, предсознания, бессознательного. Сознание и мозг. Язык и речь.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить конспект на тему «Философия и творчество».	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4. Познание как философская проблема</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK 01
	Проблема познаваемости мира. Субъект и объект познания. Познание, творчество, практика. Вера и знание, понимание и объяснение, рациональное и иррациональное в познавательной деятельности.	<b>2</b>	OK 02 OK 03 OK 05 OK 09
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Понимание и объяснение. Проблема истины. Действительность, мышление, логика и язык.		
<b>Раздел 3. Философия общества и человека</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1. Общество как объект познания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK 01
	Познание мира, общества, человека. Специфика социального познания. Предмет и функции социальной философии. Социальная философия как самосознание человечества. Историческое развитие социальной философии (основные направления социально философской мысли: позитивистская социальная		OK 02 OK 03 OK 05 OK 09

	философия и ее проблематика; психологическое направление; неокантианство; социальная философия М. Вебера и др.). Структура общества как саморазвивающейся системы. Модели развития общества. Информационное общество. Формационный и цивилизованный подходы к развитию общества.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Природные основы общественной жизни. Понятие «природа». Этапы взаимодействия природы и общества. Роль географической среды в развитии общества. Природа как основа человеческого бытия. Отношение человека к природе. Взаимодействие личности и общества.		
<b>Тема 3.2. Проблема человека в философии</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK 01
	Человек как единство природного и социального. Индивид и личность. Свобода, права и ответственность личности.		OK 02
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	OK 03
	Понятие ценностей, классификация ценностей. Нравственные ценности, эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Ценности в западной и восточной культуре. Ценности в сфере военной деятельности. Представление о современном человеке в разных культурах.		OK 05
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить конспект на тему «Философия истории».	<b>2</b>	OK 09
<b>Тема 3.3. Война как общественно-историческое явление</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 01
	Проблема войны и мира как глобальная проблема современности. Философские учения о причинах возникновения, сущности и содержании войн (информационных войн).		OK 02
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	OK 03
	Сущность, истоки, причины войн и военных конфликтов. Социальный характер и типы войн. Мир как социальное явление. Философия мира и войны. Война и человек. Война и социальный прогресс. Информационные войны в современном мире. Роль и место обеспечения информационной безопасности в системе национальной безопасности Российской Федерации.		OK 05
			OK 09
<b>Тема 3.4. Философия</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK 01
	Закономерности информационного общества. Угрозы в информационном обществе. Человек в современном информационном обществе. Философская		OK 02
			OK 03

<b>информационного общества</b>	сущность, предназначение, функции государственных органов в обеспечении информационной безопасности.		ОК 05 ОК 09
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Философские основы организации профессиональной деятельности по защите информации. Профессиональная деятельность техника по защите информации, ее специфика, основные виды и формы организации. Проблемы свободы в условиях информационного общества. Нравственность и профессиональная этика защитника информации.		
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>			
<b>Всего: 48 часов</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для проверочных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы зачета.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Волкогорова, О. Д. Основы философии: учебник / О.Д. Волкогорова, Н.М. Сидорова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-8199-0694-1. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1933140>

2. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187650>

3. Гордашевская, В. Д. Основы философии / В. Д. Гордашевская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-46687-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316952>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытие; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; роль философии в формировании ценностных	«Отлично» ответ исчерпывает содержание вопросов темы. Обучающийся демонстрирует как знание, так и понимание вопроса, а также знание основной и дополнительной литературы. «Хорошо» - содержание ответа в основных чертах отражает содержание вопросов темы, но имеются некоторые пробелы и недочеты. Обучающийся демонстрирует знание только основной литературы.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).



<p>ориентаций в профессиональной деятельности;</p> <p>Умеет ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни;</p>	<p>«Удовлетворительно» - содержание ответа в основных чертах отражает содержание вопросов темы, но имеются ошибки. Не все вопросы темы раскрыты полностью. Имеются фактические пробелы и не полное владение литературой. Имеется нечеткость и двусмысленность в ответе.</p>	
--	---	--

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОГСЭ 02. ИСТОРИЯ»**

**2024 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОГСЭ 02. ИСТОРИЯ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ 02. История»: развитие исторического мышления, способностей сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Дисциплина «ОГСЭ 02. История» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Коды ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"><li>– выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России;</li><li>– анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;</li><li>– анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России;</li><li>– защищать историческую правду, не допускать умаления подвига русского народа по защите Отечества,</li><li>– демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории;</li><li>- демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям русского государства</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени;</li><li>– выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России;</li><li>– традиционные российские духовно-нравственные ценности;</li><li>– роль и значение России в современном мире.</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	30
Самостоятельная работа	-	8
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	-	-
<b>Всего</b>	<b>48</b>	<b>38</b>

### 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Тема 1. «Россия – великая наша держава»</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить конспект на тему: Мой край в современной России / Символы государства: эволюция российского герба.	<b>2</b>	
<b>Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Любечский съезд. Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Невский. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Русь и Орда. Отношения Александра Невского с Ордой	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	

	Семинарское занятие «Древняя Русь в эпоху политической раздробленности. Монголо-татарское нашествие на Русь. Установление ордынского ига».		
<b>Тема 3. Смута и её преодоление</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Семинарское занятие «Внешняя политика первых представителей династии Романовых на российском престоле. Россия глазами иностранцев (XV- XVI вв.)».		
<b>Тема 4. «Волим под царя восточного, православного»</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Семинарское занятие «Национально-освободительные движения русского народа».		
<b>Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Взаимодействие Петра I с европейскими державами (Северная война, Прутский поход). Формирование нового курса развития России: западноориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Семинарское занятие «Европа и Россия в XVIII веке: процессы модернизации, политика просвещения и развитие культуры».		
<b>Тема 6. «Отторженная возвратих»</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет		

	культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье.		OK 05, OK 06, OK 09
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Семинарское занятие «Внешняя политика России при Елизавете Петровне и Екатерине II».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить конспект на тему: История строительства Азово-Моздокской оборонительной линии.	<b>2</b>	
<b>Тема 7. Крымская война – «Пиррова победа Европы»</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Семинарское занятие «Отечественная война 1812 года в лицах ее участников. Крымская война 1853-1856 гг. Культурные связи России и стран Востока в XVII-XVIII вв.».		
<b>Тема 8. Гибель империи</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
	Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Семинарское занятие «Особенности международных отношений к началу XX века. Международные отношения периода Первой мировой войн. Международные последствия Октябрьской революции 1917 года в России. Политика Советской России в отношении стран Востока и Прибалтики».		
<b>Тема 9. От великих потрясений к Великой победе</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 01, OK 02, OK 03,
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Индустриализация. Коллективизация и ее последствия.		

	Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной войне.		ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Семинарское занятие «Иностранный капитал в экономическом развитии России во второй половине XIX – XX вв.».		
<b>Тема 10. «Вставай, страна огромная»</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.		
	<b>Практическое занятие</b>		
	Семинарское занятие «Внутренние и внешние мероприятия СССР по обеспечению безопасности своих границ и ограничению сферы германской агрессии. Межсоюзнические конференции периода Второй мировой войны».	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить реферат с презентацией на тему: «Великая Отечественная война в истории моей семьи».	<b>2</b>	
<b>Тема 11. В буднях великих строек</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Геополитические результаты Великой Отечественной войны. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Семинарское занятие «Последствия разгрома держав «оси» для международных отношений. Новое устройство мира после Второй мировой войны».		
<b>Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица		

	и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве.		ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Семинарское занятие «Распад СССР. Взаимоотношения стран-участниц СНГ на рубеже XX – XXI в. Миротворческие миссии России в начале XXI в.».		
<b>Тема 13. Россия. XXI век</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Семинарское занятие «Национальные проекты в России XXI века: цели, задачи и формы проведения».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Эссе на тему «Моё понимание патриотизма».	<b>2</b>	
<b>Тема 14. История антироссийской пропаганды</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Семинарское занятие «Русофобия: суть и методы сдерживания».		
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
			ОК 01,



<b>Тема 15. Слава русского оружия</b>	Ранние этапы истории русского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки.		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>		
	Семинарское занятие «Этапы становления и развития военного дела России».			
<b>Тема 16. Россия в деле</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков.			
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>		
	Семинарское занятие «Россия как центр модернизационного пространства: возможности и перспективы».			
<b>Всего: 48 часов</b>				

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для проверочных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы зачета.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Борисов, Н. С. История. История России. С древнейших времён до 1914 г.: 11-й класс: углублённый уровень : учебник : в 2 частях / Н. С. Борисов, А. А. Левандовский ; под редакцией С. П. Карпова. — 3-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023 — Часть 1 — 2023. — 255 с. — ISBN 978-5-09-107219-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334520>

2. Сороко-Цюпа, О. С. История. Всеобщая история. Новейшая история, 1946 г. — начало XXI в. : 11-й класс : базовый уровень : учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа. — 3-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-09-103599-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334574>

3. Измозик, В. С. История России : 10-й класс : базовый и углублённый уровни : учебник : в 2 частях / В. С. Измозик, О. Н. Журавлёва, С. Н. Рудник ; под редакцией В. А. Тишкова. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023 — Часть 1 — 2023. — 317 с. — ISBN 978-5-09-110508-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360650>

#### 3.2.2. Интернет-ресурсы:

<https://historicus.ru/articles/> (Историк: общественно-политический журнал).

<https://istoriarusi.ru/> (История России от князей до Президента).

[www.statehistory.ru](http://www.statehistory.ru) (История государства).

[www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).

[www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru) (Первая мировая война: интернет-проект).

[www.9may.ru](http://www.9may.ru) (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).

[www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект).

[www.rodina.rg.ru](http://www.rodina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).

[www.scepsis.ru/library/history/page1](http://www.scepsis.ru/library/history/page1) (Скепсис: научно-просветительский журнал).

[www.arhivtime.ru](http://www.arhivtime.ru) (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

[www.istrodina.com](http://www.istrodina.com) (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>– выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России;</li> <li>– традиционные российские духовно-нравственные ценности;</li> <li>– роль и значение России в современном мире.</li> </ul>	<p>«Отлично» ответ исчерпывает содержание вопросов темы. Обучающийся демонстрирует как знание, так и понимание вопроса, а также знание основной и дополнительной литературы.</p> <p>«Хорошо» - содержание ответа в основных чертах отражает содержание вопросов темы, но имеются некоторые пробелы и недочеты. Обучающийся демонстрирует знание только основной литературы.</p> <p>«Удовлетворительно» - содержание ответа в основных чертах отражает содержание вопросов темы, но имеются ошибки. Не все вопросы темы раскрыты полностью. Имеются фактические пробелы и не полное владение литературой. Имеется нечеткость и двусмысленность в ответе.</p>	<p>Письменный и устный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Дискуссия.</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.</p>
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России;</li> <li>– анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;</li> </ul>	<p>«Отлично» ответ исчерпывает содержание вопросов темы. Обучающийся демонстрирует как знание, так и понимание вопроса, а также знание основной и дополнительной литературы.</p> <p>«Хорошо» - содержание ответа в основных чертах отражает содержание вопросов темы, но имеются некоторые пробелы и недочеты. Обучающийся демонстрирует знание</p>	

<p>– анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России;</p> <p>– защищать историческую правду, не допускать умаления подвига русского народа по защите Отечества,</p> <p>– демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории;</p> <p>демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям русского государства.</p>	<p>только основной литературы.</p> <p>«Удовлетворительно» - содержание ответа в основных чертах отражает содержание вопросов темы, но имеются ошибки. Не все вопросы темы раскрыты полностью. Имеются фактические пробелы и не полное владение литературой. Имеется нечеткость и двусмысленность в ответе.</p>	
--	--	--

**Приложение 2.18**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 02. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Цель и место предмета в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
ОК 10	применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	174	174
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	-	-
Всего	174	174

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем часов в форме практической подготовки	Коды компетенций, формирование которых способствует элементу программы
<b>Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности</b>		<b>90</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	<b>Государственное устройство Великобритании. Традиции и праздники Великобритании. Достопримечательности Великобритании. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными.</b>		ОК 01 ОК 10
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>20</b>	
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Великобритания: география и государственное устройство» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	<b>5</b>	ОК 01 ОК 10
	Практическое занятие № 2. Предпросмотровые вопросы по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Просмотр учебных видео по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы	<b>5</b>	ОК 01 ОК 10

	дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)		
	Практическое занятие № 3. Подготовка устного сообщения учащимися по теме «Города Великобритании» на основе лексическо-грамматического материала предыдущих практических занятий. Диалог-дискуссия по теме «Какой город Великобритании Вам понравился больше всего и почему?»	5	ОК 01 ОК 10
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	5	
<b>Тема 1.2.</b> Роль образования в современном мире	<b>Система образование стран изучаемого языка. Система образования России. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения.</b>		ОК 01 ОК 10
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>24</b>	
	Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на фонетическую отработку и закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Групповое изучающее чтение текста по теме «Система образования Великобритании». Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения.	5	ОК 01 ОК 10
	Практическое занятие № 5. Предпросмотровые вопросы по теме «Образование в США». Просмотр учебных видео по предложенной теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)	5	ОК 01 ОК 10
	Практическое занятие № 6. Предпросмотровые вопросы по теме «Образование в России». Просмотровое чтение текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту. Составление диалогов по теме «Иностраный студент поступает в учебное заведение в России».	5	ОК 01 ОК 10
	Практическое занятие № 7. Круглый стол с обсуждением заранее подготовленных групповых сообщений на базе полученного материала видео и текстов предыдущих практических занятий по темам: «Сравнение среднего профессионального образования в России и Великобритании (США)»; «Роль образования в жизни»; «Важность получения образования» (темы распределяются на	5	ОК 01 ОК 10



	практическом занятии №6 на каждую рабочую группу в аудитории)		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<b>4</b>	
<b>Тема 1.3.</b> Значение иностранного языка в освоении профессии	<b>География английского языка. Английский язык в карьере. Образование наречий. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного ранее грамматического материала.</b>		ОК 01 ОК 10
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>20</b>	
	Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Предтекстовая фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Изучающее чтение текста по теме «Английский язык в современном мире». Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	<b>5</b>	ОК 01 ОК 10
	Практическое занятие № 9. Просмотровое чтение текста по теме «Я и моя профессия». Беседа с использованием дискуссионных вопросов по теме «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии».	<b>5</b>	ОК 01 ОК 10
	Практическое занятие № 10. Просмотр видео по теме «Роль английского языка в современном мире». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа).	<b>5</b>	ОК 01 ОК 10
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<b>5</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Основы делового общения	<b>Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения.</b>		ОК 01 ОК 10
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>20</b>	
	Практическое занятие № 11. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Светская беседа (Small talk)» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Обсуждение особенностей светской	<b>5</b>	ОК 01 ОК 10

	беседы, тематики. Составление диалогов-моделей «Беседа с иностранным партнером».		
	Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего просмотра видео. Просмотр видео по теме «составление деловых писем». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео) Составление деловых писем на основе просмотренного материала.	5	OK 01 OK 10
	Практическое занятие № 13. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего прослушивания и ролевого чтения диалогов. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Деловой разговор по телефону». Составление диалогов и перевод их на иностранный язык «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»	5	OK 01 OK 10
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	5	
<b>Тема 1.5.</b> Рынок труда, трудоустройство и карьера	<b>Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала.</b>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	6	
	Практическое занятие № 14. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	OK 01 OK 10
	Практическое занятие № 15. Просмотр видео/ прослушивание аудиоматериала по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование». Ответы на вопросы по просмотренному видео / прослушанному аудиоматериалу (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).	1	OK 01 OK 10
	Практическое занятие № 16. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя.	1	OK 01 OK 10
	Практическое занятие № 17. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом	1	OK 01 OK 10

	агентстве)/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир (60 часов)</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	<b>Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип).</b>		OK 01 OK 10
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>30</b>	
	Практическое занятие № 18. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	<b>10</b>	OK 01 OK 10
	Практическое занятие № 19. Предпросмотровые вопросы по теме «Отраслевая выставка». Просмотр учебных видео по предложенной теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)	<b>8</b>	OK 01 OK 10
	Практическое занятие № 20. Подготовка сообщений «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки». Дискуссия.	<b>8</b>	OK 01 OK 10
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<b>4</b>	
<b>Раздел 3. Профессиональное содержание (60 часов)</b>		<b>40</b>	
<b>Тема № 3.1.</b> Основная работа повара-кондитера. Отчет о прибылях и убытках.	<b>Основная работа повара-кондитера. Придаточные предложения условия (Mixed conditionals, предложения с "I wish"). Повторение пройденного ранее грамматического материала.</b>		OK 01 OK 10
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 25. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые	<b>2</b>	OK 01 OK 10

	упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Основная работа повара-кондитера» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.		
	Практическое занятие № 26. Групповое изучающее чтение технологических карт. Выполнение тренировочных лексических упражнений на закрепление узкоспециализированной лексики.	2	OK 01 OK 10
	Практическое занятие № 27. Презентация собственных сообщений на английском языке перед аудиторией, обсуждение.	1	OK 01 OK 10
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	1	
Тема № 3.2. Рабочее место повара-кондитера. Кухонные принадлежности. Электронные устройства.	<b>Рабочее место повара-кондитера. Неличные формы глагола (Infinitive).</b>		OK 01 OK 10
	<b>В том числе практических занятий</b>	6	
	Практическое занятие № 28. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Рабочее место повара-кондитера » с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	OK 01 OK 10
	Практическое занятие 29. Просмотровое чтение текстов по теме «Рабочее место повара-кондитера». Ответы на вопросы.	2	OK 01 OK 10
	Практическое занятие 30. Групповая презентация «Кухонные принадлежности. Электронные устройства»	1	OK 01 OK 10
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	1	
Тема 3.3. Язык профессионального общения поваров-кондитеров	<b>«Язык профессионального общения поваров-кондитеров». Чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы». Неличные формы глагола (Gerund).</b>		OK 01 OK 10
	<b>В том числе практических занятий</b>	9	
	Практическое занятие № 31. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц.	2	OK 01 OK 10

	Групповое изучающее чтение текста по теме «Язык профессионального общения поваров-кондитеров» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.		
	Практическое занятие № 32. Просмотр видео по теме «Язык профессионального общения поваров-кондитеров». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).	2	ОК 01 ОК 10
	Практическое занятие № 33. Поисковое чтение документации Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» для ответа на заранее предложенные вопросы и упражнения.	2	ОК 01 ОК 10
	Практическое занятие № 34. « Чемпионат по поварскому делу».	2	ОК 01 ОК 10
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	1	
<b>Тема 3.4.</b> Будущее поварского дела.	<b>Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Неличные формы глагола (Participles).</b>		ОК 01 ОК 10
	<b>В том числе практических занятий</b>	9	
	Практическое занятие № 35. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Будущее поварского дела» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	3	ОК 01 ОК 10
	Практическое занятие № 36. Просмотр видео по теме «Будущее поварского дела». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом). Дискуссия по теме «Возможные нестандартные профессиональные ситуации и пути их решения» для подготовки к ролевой игре следующего практического занятия.	3	ОК 01 ОК 10

	Практическое занятие № 37. Ролевая игра «Я будущий повар-кондитер.»	2	ОК 01 ОК 10
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	1	
Тема 3.5. Саморазвитие в профессии	<b>Роль самообразования и самосовершенствования в профессии. Неличные формы глагола. Повторение пройденного ранее грамматического материала.</b>		ОК 01 ОК 10
	<b>В том числе практических занятий</b>	9	
	Практическое занятие № 38. Просмотровое чтение текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии.	3	ОК 01 ОК 10
	Практическое занятие № 39. Групповое обсуждение – дискуссия «Если я стану поваром-кондитером...»	3	ОК 01 ОК 10
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	3	
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего 174 часов</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для проверочных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы зачета.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Английский язык. Экология, почвоведение и природопользование: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. А. Егорова, О. Н. Козлова, Е. Э. Кожарская; ответственный редактор Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство

Юрайт, 2021. — 112 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08000-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472265> (дата обращения: 05.08.2021).

2. Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (А2-В2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09287-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474378> (дата обращения: 05.08.2021).
3. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171416> (дата обращения: 22.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p>	<p><b>Отлично</b> ставится студенту, который сумел:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. заполнить/составить документы (анкеты, автобиографии и др.);</li> <li>2. сообщить общие сведения о себе в соответствии с формой, принятой в стране изучаемого языка.</li> </ol> <p>Языковые средства были употреблены правильно, отсутствовали ошибки, нарушающие коммуникацию, или они были незначительны (1-4).</p> <p>Используемая лексика соответствовала поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Демонстрировалось умение преодолевать лексические трудности.</p> <p><b>Хорошо</b> ставится студенту, который сумел:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. заполнить/составить документы (анкеты, автобиографии и др.);</li> <li>2. сообщить общие сведения о себе в соответствии с формой, принятой в стране изучаемого языка.</li> </ol> <p>Языковые средства были употреблены правильно.</p> <p>Однако наблюдались некоторые языковые ошибки, не нарушившие понимание</p>	<p>Письменный и устный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Дискуссия.</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.</p>

<p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>содержания (допускается 5-8). Используемая лексика соответствовала поставленной коммуникативной задаче. Демонстрировалось умение преодолевать лексические трудности. <b>Удовлетворительно</b> ставится студенту, который сумел: 1. заполнить / составить документы (анкеты, автобиографии и др.); 2. сообщить общие сведения о себе в соответствии с формой, принятой в стране изучаемого языка. Учащийся сумел в основном решить поставленную речевую задачу, но диапазон языковых средств был ограничен. Были допущены ошибки (9-12), нарушившие понимание составленной документации оформлении письма.</p>	
<p>Умеет: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на</p>		



<p>общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>		
---	--	--

**Приложение 2.19**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.04 Физическая культура»**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.04 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «ОГСЭ.04 Физическая культура» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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 ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В форме практич. занятий</b>
Учебные занятия	174	174
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация дифференцированный зачёт	2	2
<b>Всего</b>	<b>174</b>	<b>174</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем часов в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Здоровый образ жизни	<b>Содержание учебного материала</b> <p>Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб.</p> <p>Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ.</p> <p>Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры</p>		<b>ОК 08</b>
<b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>			<b>ОК 08</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	<b>Практическое занятие</b> Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	<b>6</b>	
<b>Тема 2.2.</b> Совершенствование техники длительного бега	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	<b>6</b>	
<b>Тема 2.3.</b> Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Специальные упражнения прыгуна, ОФП	<b>6</b>	
<b>Тема 2.4.</b> Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега		
<b>Тема 2.5.</b> Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость		
<b>Раздел 3. Волейбол</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП		
<b>Тема 3.2.</b> Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Выполнение комплекса упражнений по ОФП		
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
<b>Тема 3.4.</b> Верхняя прямая подача. ОФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
<b>Тема 3.5.</b> Тактика игры в защите и нападении	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча		
<b>Тема 3.6.</b> Основы методики судейства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Отработка навыков судейства в волейболе		
<b>Тема 3.7.</b> Контроль выполнения тестов по волейболу	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>	
	Выполнение передачи мяча в парах		
	Игра по упрощённым правилам волейбола		
	Игра по правилам		
<b>Раздел 4. Баскетбол</b>		<b>30</b>	<b>ОК 08</b>
<b>Тема 4.1.</b> Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>	
	Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног		
<b>Тема 4.2.</b> Передачи мяча. ОФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>	
	Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.		
<b>Тема 4.3.</b> Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		

движении, прыжком. ОФП				
<b>Тема 4.4.</b> Техника штрафных бросков. ОФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 08</b>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>		
	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног			
<b>Тема 4.5.</b> Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>		
	Игра по упрощенным правилам баскетбола			
	Игра по правилам			
<b>Тема 4.6.</b> Практика судейства в баскетболе	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>		
	Практика в судействе соревнований по баскетболу			
	Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»			
<b>Раздел 5. Гимнастика</b>		<b>24</b>		
<b>Тема 5.1.</b> Строевые приемы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>		
	Отработка строевых приёмов			
<b>Тема 5.2.</b> Техника акробатических упражнений	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>		
	Отработка техники акробатических упражнений			
<b>Тема 5.3.</b> Упражнения на брусьях. Гиревой спорт (юноши)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП			
	<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>		
	Разучивание и выполнение упражнений с гирями			
<b>Тема 5.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок. ППФП			

Упражнения на бревне (девушки)	<b>Практическое занятие</b> Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)	<b>6</b>	
<b>Тема 5.5.</b> Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	<b>Содержание учебного материала</b> Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Выполнение комплекса ОРУ	<b>6</b>	
	Контроль комбинации по акробатике		
	Контроль комбинации на бревне, брусьях		
	Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП		
<b>Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика</b>		<b>42</b>	<b>ОК 08</b>
<b>Тема.6.1.</b> Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	<b>10</b>	
<b>Тема 6.2.</b> Поддачи	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Отработка подач	<b>10</b>	
<b>Тема 6.3.</b> Нападающий удар	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш»	<b>10</b>	
<b>Тема 6.4.</b> Судейство соревнований по бадминтону	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	<b>12</b>	
	Контроль техники подач, ударов справа, слева		
	Контроль техники игры: одиночные, парные игры		
<b>Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)</b>		<b>22</b>	<b>ОК 08</b>
<b>Тема.7.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	



Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	<p>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 обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. Разработка дневника самоконтроля.</p>		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>22</b>	
	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий		
	Формирование профессионально значимых физических качеств		
	Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста		
	Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов		
	Специальные упражнения для развития основных мышечных групп		
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>	
<b>Всего 174 часа</b>	<b>174</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

ЭБС "Лань": Агеева, Г. Ф. Плавание: учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, В. И. Величко, И. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195475>

ЭБС "Лань": Агеева, Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учеб. пособие для СПО / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-9763-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198284>

ЭБС "ЮРАЙТ": Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491233>

ЭБС "Лань": Журин, А. В. Волейбол. Техника игры: учеб. пособие для СПО / А. В. Журин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44156-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209126>

ЭБС "Лань": Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986>

ЭБС "Лань": Калуп, С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для спо / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/189469>

ЭБС "Лань": Орлова, Л. Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166937>

ЭБС "Лань": Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380>

ЭБС "Лань": Тихонова, И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники: учеб. пособие для СПО / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 38 с. — ISBN 978-5-8114-9993-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202178>

ЭБС "Znanium": Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815141>

ЭБС "Лань": Безбородов, А. А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193301>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>– основы здорового образа жизни;</li> <li>– условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии;</li> <li>– правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</li> </ul>	<p>Оценка 5 (отлично): движения или отдельные его элементы выполнены в соответствие с заданием правильно, без напряжения, уверенно, с соблюдением всех требований; обучающийся понимает сущность движения, может объяснить условия успешного выполнения и продемонстрировать в нестандартных условиях.</p> <p>Оценка 4 (хорошо): движения или отдельные его элементы выполнены в соответствие с заданием правильно, но с некоторым напряжением, недостаточно уверенно; в выполнении содержатся небольшие неточности и незначительные ошибки.</p> <p>Оценка 3 (удовлетворительно): движения или отдельные его элементы выполнены в основном правильно, но недостаточно точно, с большим напряжением; в выполнении допущена одна грубая или несколько незначительных ошибок, приведших к скованности движений.</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов</p>
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,</li> </ul>	<p>Оценка 5 (отлично): обучающийся умеет самостоятельно организовывать место занятий; подбирать средства и инвентарь и применять их в конкретных условиях; контролировать ход</p>	<p>Выполнение комплекса упражнений. Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей организма</p>

<p>достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>– пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> <li>– выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</li> </ul>	<p>выполнения деятельности и оценивать итоги.</p> <p>Оценка 4 (хорошо): обучающийся организует место занятий в основном самостоятельно, лишь с незначительной помощью; допускает незначительные ошибки в подборе средств с целью применения их в конкретных условиях; недостаточно уверенно умеет контролировать ход выполнения деятельности и оценивать итоги.</p> <p>Оценка 3 (удовлетворительно): более половины видов самостоятельной деятельности выполнены с помощью преподавателя; обучающийся владеет знаниями, но не может применить их самостоятельно.</p>	
--	--	--

**Приложение 2.6**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**

**ОГСЭ.05 Психология общения**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения является дисциплиной обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности.
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 языках.

### 1.1.2 Личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

Цель дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения: формирование у студентов гуманистического мышления; способности решать разнообразные психологические проблемы в межличностной, межкультурной, межэтнической (межнациональной) и деловой коммуникации с использованием современных приемов и средств; содействовать формированию у студентов соответствующих психологических и личностных качеств как необходимых условий профессиональной деятельности.

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формулируемые компетенции
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимосвязь общения и деятельности;</li> <li>– цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>– роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;</li> <li>– механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>– техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;</li> <li>– источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; самостоятельной работы обучающегося 6 часов

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.5. Объем учебной дисциплины ОГСЭ. 05 Психология общения / Психология личности и профессиональное самоопределение, и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	60
Самостоятельная работа	-
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	60
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	38
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

### 1.6. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 05 Психология общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел 1. Психология как центральное составляющее звено знаний о человеке</b>			
<b>Тема № 1.1.</b> Введение. Представления о личности и ее свойствах	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Предмет курса, основные понятия и определения. Своеобразие психических процессов, свойств и состояний человека. Представления о личности и ее свойствах.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4	ОК 09 ОК 10 ЛР 9,13, 15
Практическое задание. Подготовить доклад на тему: «Значение знаний о психологии для современной профессиональной деятельности»			
<b>Тема № 1.2.</b> Взаимосвязь	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	Общение - основа человеческого бытия.		



общения и деятельности	Понятие об общении в психологии. Категории «общения» и «деятельности» в психологии. Способности – важное условие профессиональной деятельности. Общение	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	как обмен информацией. Общение как межличностное взаимодействие. Общение как понимание людьми друг друга. Деловое общение. Формы общения: непосредственное, опосредованное; прямое, косвенное; межличностное, массовое. Типы межличностного общения: императивное, манипулятивное, диалогическое.		ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 9,13, 15
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие. Самодиагностика по теме: «Речевые барьеры при общении»	2	
<b>Раздел 2. Цели, функции, виды и уровни общения</b>			
<b>Тема № 2.1.</b> Структура общения. Основные функции общения	<b>Содержание учебного материала</b> Цели общения. Структура общения. Общение как форма взаимодействия. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения. Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, понимания, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 9,13, 15
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие. Изучение уровня общительности.	4	
<b>Тема № 2.2.</b> Виды общения	<b>Содержание учебного материала</b> Виды общения. Вербальное общение. Невербальное общение. Экстрасенсорное общение. Уровни общения: макроуровень, мезауровень, микроуровень	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 9,13, 15
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие. Методы исследования общения. Определение видов общения	4	
<b>Раздел 3. Роли и ролевые ожидания в общении</b>			
<b>Тема № 3.1.</b> Роли и ролевые ожидания в	<b>Содержание учебного материала</b> Роли и ролевые ожидания в общении. Типы социальных ролей. «Треугольник С.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

общении	Карпмана): позиции Жертвы, Агрессора и Спасателя.		ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие. Типы социальных ролей. Коммуникативный тренинг. Роль эмоций и чувств в общении.		ОК 09 ОК 10 ЛР 9,13, 15
<b>Раздел 4. Механизмы взаимопонимания в общении</b>			
<b>Тема № 4.1.</b> Механизмы взаимопонимания в общении	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 9,13, 15
	Механизмы взаимопонимания в общении. Идентификация, эмпатия, рефлексия. Механизмы «заражения», «внушения», «убеждения» и «подражания» и их роль в процессе общения. Понятие об «аттракции» и ее влияние на развитие процесса общения. Факторы, влияющие на возникновение и развитие «аттракции».		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие. Характеристика механизмов «заражения», «внушения», «убеждения» и «подражания». Их роль в процессе общения Тренинг противостояния манипуляции в общении	<b>4</b>	
<b>Раздел 5. Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения</b>			
<b>Тема № 5.1.</b> Типы собеседников	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 9,13, 15
	Типы собеседников. Техники для выявления скрытых мотивов и интересов собеседников. Правила слушания. Техники поведения в ситуации конфликта, просьбы и отказа. Техники влияния и противодействия.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие. Разработка правила ведения беседы в коллективе.	<b>4</b>	
<b>Раздел 6. Этические принципы общения</b>			
<b>Тема № 6.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01

Этика общения	Этика общения и культура общения. Определение понятий «этика общения» и «культура общения». Характеристика способов овладения культурой общения.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 9,13, 15
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие. Разработка правил	4	
	эффективного общения. Разработка и проведение тренинга общения. Развитие техники установления контакта и активного слушания.		
<b>Тема № 6.2.</b> Ценности общения	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 9,13, 15
	Ценностная ориентация процесса общения, общекультурные ценности.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие. Исследование нравственной культуры личности	4	
<b>Раздел 7. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов</b>			
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01

<b>Тема № 7.1.</b> Конфликты: причины, динамика, способы разрешения. Стратегии поведения в конфликтных ситуациях	Понятие «конфликта». Причины конфликтов в общении. Виды конфликтов: внутренние и внешние, межличностные и межгрупповые, социальные, потенциальные и актуальные, прямые и опосредованные, конструктивные и деструктивные, вертикальные и горизонтальные, предметные и личностные, ролевые, мотивационные. Структура конфликта. Объект конфликтной ситуации, цели, субъективные мотивы его участников, оппоненты, конкретные лица, являющиеся его участниками. Подлинные причины, которые важно суметь отличить от непосредственного повода столкновения. Стадии протекания конфликта. Стратегии и тактики поведения в конфликтных ситуациях. Приемы предупреждения и урегулирования конфликтов.		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 9,13, 15
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие. Конфликтное общение. Конфликты: причины, виды динамика, способы разрешения. Самодиагностика по теме: «Конфликтность».	2	
	Практическое занятие. Выполнение тестирования «Конфликтное общение»	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		44	

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОГСЭ. 05 Психология общения / Психология личности и профессиональное самоопределение должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Кабинет гуманитарных дисциплин**, (аудитория № 304) (71,5 кв.м Учебно-лабораторный корпус факультетов агрономического и защиты растений СГАУ (4236.2 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Ленина, 310.

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 63 посадочных места, телевизор Panasonic TX-PR50XT50, системный блок intel i5-3450, компактная клавиатура, проектор BenQ MX660P, документ-камера AverVision, широкоформатный ЖК - монитор LG, интерактивная доска, двухполосный потолочный громкоговоритель (4 шт.), микшер-усилитель, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Учебная аудитория №315** (площадь – 40,6 кв.м), учебное здание (4236.2 кв.м.). Учебно-лабораторный корпус факультетов агрономического и защиты растений СГАУ Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Ленина, 310.

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 25 посадочных мест, интерактивная доска, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)**, главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

## **2.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **2.2.1. Основная литература**

1. ЭБС «Юрайт» : Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник для СПО / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 468 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5679-5. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/6C39BE04-3F3C-4372-A8E3-A482B0666AB9](http://www.biblio-online.ru/book/6C39BE04-3F3C-4372-A8E3-A482B0666AB9)
2. ЭБС «Юрайт» : Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для СПО / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 169 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/E6D1A231-D0C6-4392-B157-1D829853AB8B](http://www.biblio-online.ru/book/E6D1A231-D0C6-4392-B157-1D829853AB8B)

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ЭБС «Юрайт» :Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 437 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Режим доступа :[www.biblio-](http://www.biblio-online.ru/book/6C39BE04-3F3C-4372-A8E3-A482B0666AB9)

online.ru/book/58574FAE-8EC8-4A02-A773-AF6F1BC2147B

2. ЭБС «Юрайт» : Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 463с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/17E15D39-446E-4D42-9C60-E5345C07660A](http://www.biblio-online.ru/book/17E15D39-446E-4D42-9C60-E5345C07660A)

3. ЭБС «Юрайт» : Лавриненко, В. Н. Психология общения : учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 350 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9324-0. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/E18CFC86-DBD1-4B7F-ABA2-0A3DC7678291](http://www.biblio-online.ru/book/E18CFC86-DBD1-4B7F-ABA2-0A3DC7678291)

4. ЭБС «Znanium»: НИР. Социально-гуманитарные исследования и технологии (периодическое издание).

### **2.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

3. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

4. Электронная библиотечная система Издательства «Перспектива» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://www.prospektnauki.ru/ebooks/index-usavm.php>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ с территории ИВМ.

## **3. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-

технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.5. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

3.6. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:            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</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:            применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;            использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p>	<p>Участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач            Определяет и учитывает ролевые ожидания партнеров по общению            Выбирает техники и технологии бесконфликтного взаимодействия            Определяет причины, стадии и технологии (приемы и методы) управления конфликтами            Распознаёт сложные проблемные ситуации в любых условиях.            Анализирует сложные проблемные ситуации, выявляет особенности взаимоотношений между людьми.            Использует приемы саморегуляции.            Соблюдает этические нормы в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>            -устный опрос;            - экспертное наблюдение за выполнением практических работ.            - оценка устных и письменных ответов</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете.</p>

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по учебной дисциплине ОГСЭ.05 Психология общения размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения.
2. Методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1	Представления о личности и ее свойствах	1,2	1,2	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> , <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a> ,
2	Виды общения	1,2	1,2,3	<a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a> ,
3	Механизмы взаимопонимания в общении	1,2	1,2,3	<a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a> ,
4	Техники активного слушания	1,2	1,2,3	<a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a> , <a href="http://www.prospektnauki.ru/ebooks/index-usavm.php">http://www.prospektnauki.ru/ebooks/index-usavm.php</a>



## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

### ***7.1. Вопросы для проведения дифференцированного зачета***

1. Структура и стили общения.
2. Виды и функции общения.
3. Структура психики по Фрейд.
4. Модель психической структуры личности в аналитической психологии Юнга.
5. Гуманистический и когнитивный подходы к пониманию психики личности.
6. Коммуникативная сторона общения.
7. Вербальное общение.
8. Модель эффективной коммуникации.
9. Приемы понимающего слушания.
10. Основы психологии проявлений.
11. Полифункциональность невербального поведения человека.
12. Интерактивная сторона общения.
13. Этапы общения как взаимодействия.
14. Определение, цели, содержание и структура делового общения.
15. Виды, методы и приемы влияния.
16. Роль и ролевые ожидания.
17. Транзактный анализ общения (Э.Берн, Т.Харрис, Д.Джонджевилл).
18. Психологические приемы формирования личных отношений.
19. Психологическая техника вознаграждения (теория позитивного подкрепления).
20. Теория негативного подкрепления.
21. Самопрезентация.
22. Психологические приемы овладения инициативой в общении.
23. Перцептивная сторона общения.
24. Психологическая структура личности.
25. Практика делового общения.
26. Монолог как форма общения.
27. Построение монологического высказывания.
28. Основные этапы проведения публичного выступления.
29. Приемы привлечения и удержания внимания аудитории.
30. Диалог и полилог как формы общения.
31. Деловая беседа.
32. Функции и структура деловой беседы.
33. Культура ведения дискуссии в процессе делового общения.
34. Барьеры, возникающие в общении.
35. Ведение переговоров.
36. Тактические приемы ведения переговоров.
37. Типы конфликтов.
38. Стадии протекания конфликта.
39. Структура конфликта.
40. Выбор стратегии поведения в конфликтной ситуации.
41. Средства разрешения конфликта.
42. Средства управления конфликтной ситуацией.
43. Конфликтная личность: черты характера, особенности поведения.
44. Этика и этикет в деловом общении.
45. Общение как взаимодействие.
46. Общение как способ организации совместной деятельности.
47. Переговоры как разновидность общения.
48. Техника ведения деловых переговоров.
49. Классификация психотипов личностей.

50. Роль руководителя в становлении коллектива.
51. Руководитель и коллектив: проблемы взаимодействия.
52. Предупреждение конфликтов.
53. Причины и источники стресса.
54. Признаки эмоционального напряжения.
55. Способы и приемы снятия эмоционального напряжения в конфликтных ситуациях.
56. Приемы регуляции неблагоприятных эмоциональных состояний.
57. Функции третьей стороны в конфликте.
58. Пути благоприятного разрешения конфликтов.
59. Культура ведения спора.
60. Деятельность руководителя по урегулированию конфликтов.

## ***7.2. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачета:***

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

## **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Специфика изучения учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на освоение учебной дисциплины рабочим учебным планом.

Процесс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме и время, выделенное на внеаудиторное освоение учебной дисциплины, в том числе и на самостоятельную работу студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения учебной дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных занятий в полном объеме по разделам учебной дисциплины;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, контрольной работе;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за учебной дисциплиной во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, написания тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ).**

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г. ), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

**10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ  
ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЕ**

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p><b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий Кабинет гуманитарных дисциплин</b> (аудитория № 304) (71,5 кв.м) Учебно-лабораторный корпус 355017, Ставропольский край, город Ставрополь, улица Ленина, 310</p>	<p>Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 63 посадочных места, телевизор Panasonic TX-PR50XT50, системный блок intel i5-3450, компактная клавиатура, проектор BenQ MX660P, документ-камера AverVision, широкоформатный ЖК - монитор LG, интерактивная доска, двухполосный потолочный громкоговоритель (4 шт.), микшер-усилитель, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
2	<p><b>Учебная аудитория для проведения практических занятий Кабинет гуманитарных дисциплин</b> (аудитория № 315) (40,6кв.м) Учебно-лабораторный корпус 355017, Ставропольский край, город Ставрополь, улица Ленина, 310</p>	<p>Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 25 посадочных мест, интерактивная доска, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p align="center"><b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:</b></p>		
3	<p><b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов</b> <b>1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)</b> Главный учебный корпус 355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулок Зоотехнический, в квартале 112</p>	<p>1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 28 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>

**Приложение 2.21**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ЕН. 01 ХИМИЯ**

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН 01 «ХИМИЯ»

Программа естественнонаучной учебной дисциплины ЕН 01 «Химия» предназначена для изучения студентами 2 курса специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля **43.02.15. Поварское и кондитерское дело** в ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет».

## 1.1. Цели и задачи дисциплины

### 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

<p><b>К 1.2-1.4</b> <b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-3.7</b> <b>ПК 4.2-4.6</b> <b>ПК 5.2-5.6</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ЛР 13</b></p>	<p>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</p>	<p>основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; - основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы без-</p>
---	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН 01 «ХИМИЯ».

### 2.1. Объем естественнонаучной учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	90
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	52
в том числе:	
Лекции, уроки	20
практические занятия	32
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	38
в том числе:	
подготовка докладов	15
самостоятельная работа над учебной литературой	15
выполнение упражнений и заданий на базе учебника	8
<b>Консультации</b>	-
<b>Промежуточная аттестация в форме – дифференцированного зачета (3 семестр)</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание естественнонаучной учебной дисциплины ЕН 01 «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лекции, уроки, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Моделирование химических процессов. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО социально- научного профиля профессионального образования.	2	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 ЛР 13

<b>РАЗДЕЛ 1.</b>	<b>ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>	<b>22</b>	
<b>Глава 1. Основные понятия и законы химии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	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 ЛР 13
	Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта—Бриглеба) модели молекул. Измерение вещества. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса. Агрегатные состояния вещества. Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразные агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева—Клапейрона. Смеси веществ. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.	2	
	<b>Демонстрации.</b> Опыты, иллюстрирующие закон сохранения массы веществ. Набор моделей атомов и молекул. Некоторые вещества количеством в 1 моль. Модель молярного объема газов.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
<i>Подготовка докладов:</i> Аллотропные модификации углерода (алмаз, графит), кислорода (кислород, озон), олова (серое и белое олово). Понятие о химической технологии, биотехнологии и нанотехнологии. <i>Самостоятельная работа над учебной литературой.</i> <i>Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.</i>			
<b>Глава 2. Периодический закон и Периодическая система Д.И. Менделеева в свете строения атома</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-
	<b>Атом — сложная частица.</b> Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э.Резерфорда. Строение атома по Н.Бору. Современные	2	

	<p>представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер.</p> <p><b>Открытие периодического закона.</b> Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И.В.Деберейнера, А.Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личные качества Д.И.Менделеева. Открытие Д.И.Менделеевым Периодического закона.</p> <p><b>Периодический закон и строение атома.</b> Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г.Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.</p> <p><b>Демонстрации.</b> Фотоэффект. Модели орбиталей различной формы.</p>		<p>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</p>
	Практические занятия	2	ОК 10
	Контрольные работы		ЛР 13
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  <i>Подготовка докладов:</i>          Радиоактивность. Использование радиоактивных изотопов в технических целях.  <i>Самостоятельная работа над учебной литературой.</i>  <i>Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.</i></p>	4	
<p><b>Глава 3. Химическая связь.</b>  <b>Строение вещества</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	ПК 1.2-1.4
	<p><b>Понятие о химической связи.</b> Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная.</p> <p><b>Ковалентная химическая связь.</b> Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная</p>	2	<p>ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7</p>

	<p>ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрытия электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: <math>\sigma</math>- и <math>\pi</math>-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками.</p> <p><b>Ионная химическая связь.</b> Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.</p> <p><b>Металлическая химическая связь.</b> Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. <b>Водородная химическая связь.</b> Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т.п.</p> <p><b>Комплексообразование.</b> Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.</p> <p><b>Демонстрации.</b> Модели молекул различной архитектуры. Модели кристаллических решеток различного типа. Модели молекул ДНК и белка.</p>		<p>ПК 4.2-4.6</p> <p>ПК 5.2-5.6</p> <p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 09</p> <p>ОК 10</p> <p>ЛР 13</p>
	<b>Лабораторные работы.</b>		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Контрольные работы		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Подготовка докладов:</i> Полярность связи и полярность молекулы. Аномалии физических свойств воды. Жидкие кристаллы. <i>Самостоятельная работа над учебной литературой.</i> <i>Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.</i>	4	
<b>Глава 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<p><i>Окислительно-восстановительные реакции.</i> <i>Электрохимические процессы</i></p>			
	<p><b>Окислительно-восстановительные реакции.</b> Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов— простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления.</p> <p><b>Классификация окислительно-восстановительных реакций.</b> Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования). Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.</p> <p><b>Химические источники тока.</b> Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.</p> <p><b>Демонстрации</b> Восстановление дихромата калия цинком. Восстановление оксида меди (II) углем и водородом. Восстановление дихромата калия этиловым спиртом. Окислительные свойства азотной кислоты. Окислительные свойства дихромата калия.</p>	<p>2</p>	<p>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 ЛР 13</p>

	<p><b>Классификация химических реакций в органической и неорганической химии.</b> Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). Вероятность протекания химических реакций. Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г.И.Гесса и его следствия. Энтропия. Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант—Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).</p> <p><b>Демонстрации</b></p>	2	<p><b>ПК 1.2-1.4</b>  <b>ПК 2.2-2.8</b>  <b>ПК 3.2-3.7</b>  <b>ПК 4.2-4.6</b>  <b>ПК 5.2-5.6</b>  <b>ОК 01</b>  <b>ОК 02</b>  <b>ОК 03</b>  <b>ОК 04</b>  <b>ОК 05</b>  <b>ОК 06</b>  <b>ОК 07</b>  <b>ОК 09</b>  <b>ОК 10</b>  <b>ЛР 13</b></p>
--	--	---	--

**Понятие о растворах.** Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная.

**Теория электролитической диссоциации.** Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов.

**Гидролиз как обменный процесс.** Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.

**Демонстрации**  
Сравнение электропроводности растворов электролитов. Смещение равновесия диссоциации слабых кислот. Индикаторы и изменение их окраски в разных средах. Серноокислый и ферментативный гидролиз углеводов. Гидролиз карбона-

	тов, сульфатов и силикатов щелочных металлов; нитратов свинца (II) или цинка, хлорида аммония.		<b>ОК 10</b> <b>ЛР 13</b>
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Контрольные работы	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Самостоятельная работа над учебной литературой.</i> <i>Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.</i>	2	
	<b>РАЗДЕЛ II. НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>	8	
<b>Глава 7-11. Общая характеристика неметаллов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ПК 1.2-1.4</b>
	Особенностях строения атомов – неметаллов и характере изменения свойств неметаллов в зависимости от положения этих элементов в Периодической системе Д.И.Менделеева, особенностей их кристаллического строения и физических свойств образуемых ими простых веществ, о причинах аллотропии. Изучение состава воздуха. Закономерности изменения свойств элементов в пределах малых периодов и главных подгрупп. Связи между составом, строением и свойствами неметаллов. Использовать дополнительную литературу, оформлять в виде презентации.	2	<b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-3.7</b> <b>ПК 4.2-4.6</b>
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>ПК 5.2-5.6</b>
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Самостоятельная работа над учебной литературой.</i> <i>Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.</i>	2	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ЛР 13</b>
<b>Глава 12-23. Общая ха-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ПК 1.2-</b>



<i>Характеристика металлов</i>	<p><b>Металлы.</b> Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества— металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов.</p> <p><b>Коррозия металлов.</b> Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии. <b>Общие способы получения металлов.</b> Металлы в природе. Metallургия и ее виды: пирометаллургия и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение.</p> <p><b>Демонстрации</b>          Модели кристаллических решеток металлов. Взаимодействие лития, натрия, магния и железа с кислородом; щелочных металлов с водой, спиртами, фенолом; цинка с растворами соляной и серной кислот; натрия с серой; алюминия с йодом; железа с раствором медного купороса; алюминия с раствором едкого натра          Коррозия металлов в зависимости от условий. Защита металлов от коррозии: образцы «нержавеек», защитных покрытий. Коллекция руд</p>	2	<b>1.4</b> <b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-3.7</b> <b>ПК 4.2-4.6</b> <b>ПК 5.2-5.6</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ЛР 13</b>
<b>РАЗДЕЛ 3.</b>	<b>ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>	<b>18</b>	
<i>Глава 24. Теория строения органических соединений. Углеводороды</i>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова.</b> Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А.М.Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А.М.Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь,</p>	6	<b>ПК 1.2-1.4</b> <b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-</b>
		2	

	<p>s- и p-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (<math>\sigma</math>- и <math>\pi</math>-связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации.</p> <p><b>Классификация органических соединений.</b> Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы.</p> <p><b>Основы номенклатуры органических веществ.</b> Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ.</p> <p><b>Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва.</b> Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. омолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы.</p> <p><b>Классификация реакций в органической химии.</b> Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (<math>A_N</math>, <math>A_E</math>), элиминирования (<math>E</math>), замещения (<math>S_R</math>, <math>S_N</math>, <math>S_E</math>), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-</p>		<p>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  ЛР 13</p>
--	--	--	--

	<p>восстановительных реакций в органической химии.</p> <p><b>Современные представления о химическом строении органических веществ.</b> Основные направления развития теории строения А.М. Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности.</p> <p><b>Демонстрации.</b> Коллекции органических веществ (в том числе лекарственных препаратов, красителей), материалов (природных и синтетических каучуков, пластмасс и волокон) и изделий из них (нити, ткани, отделочные материалы). Модели молекул <math>\text{CH}_4</math>, <math>\text{C}_2\text{H}_4</math>, <math>\text{C}_2\text{H}_2</math>, <math>\text{C}_6\text{H}_6</math>, <math>\text{CH}_3\text{OH}</math> – шаростержневые и объемные. Модели отталкивания гибридных орбиталей с помощью воздушных шаров. Взаимодействие натрия с этанолом и отсутствие взаимодействия с диэтиловым эфиром. Опыты, подтверждающие наличие функциональных групп у соединений различных классов.</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка докладов:</i> Виды изомерии. Значение органических соединений в природе и различных сферах деятельности человека.	4	
<b>Глава 25. Кислородосодержащие органические соединения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ПК 1.2-1.4</b> <b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-</b>
	<b>Строение и классификация спиртов.</b> Классификация спиртов по типу углеродородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула.	2	

	<p><b>Способы получения спиртов.</b> Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений.</p> <p>Отдельные представители алканолов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола.</p> <p><b>Многоатомные спирты.</b> Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение.</p> <p><b>Фенол.</b> Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы.</p> <p>Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом <math>Fe^{3+}</math>. Применение фенола. Получение фенола в промышленности.</p> <p><b>Гомологические ряды альдегидов и кетонов.</b> Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений.</p> <p><b>Химические свойства альдегидов и кетонов.</b> Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол.</p> <p><b>Применение и получение карбонильных соединений.</b> Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства.</p> <p><b>Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот.</b> Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот.</p> <p><b>Химические свойства карбоновых кислот.</b> Реакции, иллюстрирующие кис-</p>		<p>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  ЛР 13</p>
--	--	--	--

	<p>лотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение.</p> <p><b>Способы получения карбоновых кислот.</b> Отдельные представители и их значение. Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот.</p> <p><b>Сложные эфиры.</b> Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров.</p> <p><b>Жиры.</b> Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности.</p> <p><b>Понятие об углеводах.</b> Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества.</p>		
	<i>Лабораторные работы</i>		
	<i>Практические занятия</i>	2	
	Контрольные работы		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Самостоятельная работа над учебной литературой.</i> <i>Выполнение упражнений и заданий на базе учебника.</i>	4	
<b>Глава 26. Азотсодержащие органические соединения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ПК 1.2-1.4</b> <b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-</b>
	<b>Классификация и изомерия аминов.</b> Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. <b>Химические свойства аминов.</b> Амины как органические основания, их срав-	2	

	<p>нение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна.</p> <p>Применение и получение аминов. Получение аминов. Работы Н.Н.Зинина.</p> <p><b>Аминокислоты.</b> Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия <math>\alpha</math>-аминокислот. Номенклатура аминокислот.</p> <p>Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины.</p> <p>Биполярные ионы. Ре-акции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция.</p> <p><b>Белки.</b> Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение.</p> <p><b>Нуклеиновые кислоты.</b> Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных.</p> <p><b>Демонстрации.</b> Физические свойства метиламина: агрегатное состояние, цвет, запах, отношение к воде. Горение метиламина. Взаимодействие анилина и метиламина с водой и кислотами. Окрашивание тканей анилиновыми красителями. Обнаружение функциональных групп в молекулах аминокислот. Нейтрализация щелочи аминокислотой. Нейтрализация кислоты аминокислотой. Растворение и осаждение белков.</p>		<p>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 ЛР 13</p>
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Контрольные работы		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Подготовка докладов:</i>	2	

	Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.		
<b>Глава 27. Высокомолекулярные соединения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ПК 1.2-1.4</b>
	<b>Неорганические полимеры.</b> Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая. <b>Минеральное волокно</b> — асбест. Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам. Демонстрации. Коллекции пластмасс, каучуков, волокон, минералов и горных пород. Минеральное волокно — асбест — и изделия из него. Модели молекул белков, ДНК, РНК.	2	<b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-3.7</b> <b>ПК 4.2-4.6</b> <b>ПК 5.2-5.6</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ЛР 13</b>
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	Контрольные работы		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Подготовка докладов:</i> Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли - литосферы	2	
<b>Глава 28. Биологически активные соединения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ПК 1.2-1.4</b>
	Классификация биологически активных соединений. Пятичленные азотсодержащие гетероциклы с одним гетероатомом. Шестичленные азотсодержащие гетероциклы с одним гетероатомами. Пяти- и шестичленные гетероциклы с двумя атомами азота.	2	<b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-3.7</b> <b>ПК 4.2-</b>
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
	Контрольные работы		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Подготовка докладов:</i> Природные и синтетические полимеры	2	<b>4.6</b> <b>ПК 5.2-</b> <b>5.6</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ЛР 13</b>
	<b>консультации</b>	-	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>90</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1

– ознакомительный (узнавание изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции, методическим рекомендациям или под руководством); 3

– продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных, ситуационных заданий).



### Примерные темы рефератов (докладов)

1. «Периодическому закону будущее не грозит разрушением...»
2. Аллотропия металлов.
3. Аморфные вещества в природе, технике, быту.
4. Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.
5. Виртуальное моделирование химических процессов.
6. Витализм и его крах.
7. Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации.
8. Вода как реагент и среда для химического процесса.
9. Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.
10. Жизнь и деятельность А. М. Бутлерова.
11. Жизнь и деятельность Г. Дэви.
12. Жизнь и деятельность Д.И. Менделеева.
13. Жизнь и деятельность С.Аррениуса.
14. Защита озонового экрана от химического загрязнения.
15. Изотопы водорода.
16. Инертные или благородные газы.
17. Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.
18. Использование радиоактивных изотопов в технических целях.
19. История возникновения и развития органической химии.
20. История гипса.
21. История отечественной цветной металлургии. Роль металлов и сплавов в научно-техническом прогрессе.
22. История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Российской Федерации.
23. История получения и производства алюминия.
24. История шведской спички.
25. Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.
26. Косметические гели.
27. Минералы и горные породы как основа литосферы.
28. Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.
29. Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.
30. Нефть и ее транспортировка как основа взаимовыгодного международного сотрудничества
31. Оксиды и соли как строительные материалы.
32. Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.
33. Плазма - четвертое состояние вещества.
34. Поваренная соль как химическое сырье.
35. Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.
36. Применение суспензий и эмульсий в строительстве.
37. Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV).
38. Растворы вокруг нас. Типы растворов.
39. Реакции горения на производстве и в быту.
40. Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе.
41. Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.

42. Рождающие соли - галогены.
43. Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.
44. Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
45. Сварочное производство и роль химии углеводородов в нем.
46. Серная кислота - «хлеб химической промышленности».
47. Синтез 114-го элемента - триумф российских физиков-ядерщиков.
48. Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.
49. Современные методы обеззараживания воды.
50. Современные представления о теории химического строения.
51. Углеводородное топливо, его виды и назначение.
52. Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.
53. Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.
54. Экологические аспекты использования углеводородного сырья.
55. Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.
56. Электролиз расплавов электролитов.
57. Электролиз растворов электролитов.

**3. Электролитическое получение и рафинирование меди. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>
<b>Важнейшие химические понятия</b>	Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология
<b>Основные законы химии</b>	Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д.И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д.И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева

<p><b>Основные теории химии</b></p>	<p>Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов.</p> <p>Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии.</p> <p>Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток.</p> <p>Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений.</p> <p>Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений</p>
<p><b>Важнейшие вещества и материалы</b></p>	<p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и IIA групп, алюминия, железа, а в естественно-научном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений.</p> <p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIIIA, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений.</p> <p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей.</p> <p>Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественно-научного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс</p>
<p><b>Химический язык и символика</b></p>	<p>Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики.</p> <p>Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул.</p> <p>Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций</p>
<p><b>Химические реакции</b></p>	<p>Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества.</p> <p>Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии.</p> <p>Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса.</p> <p>Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов</p>

<b>Химический эксперимент</b>	Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента
<b>Химическая информация</b>	Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах
<b>Расчеты по химическим формулам и уравнениям</b>	Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям
<b>Профильное и профессионально значимое содержание</b>	Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН 01 «ХИМИЯ»**

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

#### **4.1.1. Учебная аудитория для проведения лекционных занятий**

**Кабинет естественнонаучных дисциплин** (аудитория № 36) (51,4 кв.м).

*Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, в квартале 112.*

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 25 посадочных мест, наглядные пособия, комплект химической посуды, химические реактивы, вытяжной шкаф, мультимедийное оборудование: ПК, проектор SoniVPL-CX76, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

#### **4.1.2. Учебная аудитория для проведения практических занятий**

**Кабинет естественнонаучных дисциплин** (аудитория № 36) (51,4 кв.м)

*Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, в квартале 112.*

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 25 посадочных мест, наглядные пособия, комплект химической посуды, химические реактивы, вытяжной шкаф, мультимедийное оборудование: ПК, проектор SoniVPL-CX76, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

#### **4.1.3. Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий**

**Кабинет естественнонаучных дисциплин** (аудитория № 36) (51,4 кв.м)

*Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, в квартале 112.*

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 25 посадочных мест, наглядные пособия, комплект химической посуды, химические реактивы, вытяжной шкаф, мультимедийное оборудование: ПК, проектор SoniVPL-CX76, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

#### **4.1.4. Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов**

##### **1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)**

*Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, в квартале 112.*

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

##### **2. Учебная аудитория №135 (площадь – 47,7 кв.м)**

*Учебное здание (7643.2 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Мира, 347*

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 14 шт., проектор Sanyo PLS-XU10 – 1 шт., интерактивная доска SMART Board 690

– 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

#### **4.1.5. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций**

**Кабинет естественнонаучных дисциплин** (аудитория № 36) (51,4 кв.м)

*Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.*

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 25 посадочных мест, наглядные пособия, комплект химической посуды, химические реактивы, вытяжной шкаф, мультимедийное оборудование: ПК, проектор SoniVPL-CX76, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета

#### **4.1.6. Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации**

**Кабинет естественнонаучных дисциплин**

*Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.*

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 25 посадочных мест, наглядные пособия, комплект химической посуды, химические реактивы, вытяжной шкаф, мультимедийное оборудование: ПК, проектор SoniVPL-CX76, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. Ерохин, Ю. М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для СПО / Ю. М. Ерохин, И. Б. Ковалева. - 5-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018. - 496 с. - (Профессиональное образование. Гр. ФИРО).

### **Дополнительные источники:**

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Никольский, А. Б. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 507 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01209-5. — URL : <https://urait.ru/bcode/452591>

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Аналитическая химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Апарнев, Г. К. Лупенко, Т. П. Александрова, А. А. Казакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07838-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/453609>

3. ЭБС «Znanium»: Богомолова, И. В. Неорганическая химия : учебное пособие / И.В. Богомолова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 336 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-187-5. - Текст

: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1061490>

4. ЭБС «Лань»: Александрова, Э. А. Неорганическая химия. Теоретические основы и лабораторный практикум : учебник / Э. А. Александрова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 396 с. — ISBN 978-5-8114-3473-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130569>

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.pvg.mk.ru](http://www.pvg.mk.ru) (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).
2. [www.hemi.wallst.ru](http://www.hemi.wallst.ru) (Образовательный сайт для школьников «Химия»).
3. [www.alhimikov.net](http://www.alhimikov.net) (Образовательный сайт для школьников).
4. [www.chem.msu.su](http://www.chem.msu.su) (Электронная библиотека по химии).
5. [www.enauki.ru](http://www.enauki.ru) (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).
6. [www.1september.ru](http://www.1september.ru) (методическая газета «Первое сентября»).
7. [www.hvsh.ru](http://www.hvsh.ru) (журнал «Химия в школе»).
8. [www.hij.ru](http://www.hij.ru) (журнал «Химия и жизнь»).
9. [www.chemistry-chemists.com](http://www.chemistry-chemists.com) (электронный журнал «Химики и химия»).

### 4.3. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.5. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН 01 «ХИМИЯ»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме: устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и экзамена

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</li> <li>- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников</li> </ul>	<p>Содержание и объем материала, подлежащего проверке, определяется программой и учебником. Выявление полноты, прочности усвоения обучающимися теории и умение применять ее на практике в знакомых и незнакомых ситуациях.</p> <p>Учитывается показанные студентами знания и умения. Оценка зависит от наличия и характера погрешностей, допущенных обучающимися. Среди погрешностей выделяются ошибки и недочеты.</p>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в устной или письменной форме;</li> <li>- тестирование</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой</li> </ul>	<p>Ошибкой считается погрешность, если она свидетельствует о том, что студент не овладел основными знаниями и (или) умениями, указанными в программе.</p>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в устной или письменной форме;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- просмотр и оценка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач</li> </ul>	<p>Недочетами считаются погрешности, которые не привели к искажению смысла полученного</p> <p>Оценка ответа учащегося при устном и письменном опросах, проводится по пятибалльной системе.</p> <p>Преподаватель может повысить отметку за решение более сложной задачи или ответ на более сложный</p>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в устной или письменной форме;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- просмотр и оценка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам</li> </ul>



<p>- сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;</p>	<p>вопрос, предложенные студенту дополнительно после выполнения им основных заданий.</p>	<p>Оперативный контроль: - в устной или письменной форме; - тестирование;</p>
<p>- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ</p>		<p>- просмотр и оценка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам</p>
		<p>Итоговый контроль: дифференцированный зачет</p>

**Приложение 2.22**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ЕН.02 Экологические основы природопользования**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования является дисциплиной обязательной части Математического и общего естественнонаучного учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
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.

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
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, 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.
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.
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.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

### 1.1.3 Личностные результаты

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование у обучающихся знаний и умений в области экологических, географических, экономических, ресурсных, общественных и гуманитарных основ природопользования, раскрытие системного подхода к оценке деятельности, связанной с преобразованием природной среды.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>– использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> <li>– особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> </ul>

<p>ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,</p>	<p>организмов и среды обитания; – соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</p>	<p>– об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; – принципы и методы рационального природопользования; – методы экологического регулирования; – принципы размещения производств различного типа;</p>
<p>ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2,</p>		<p><input type="checkbox"/> основные группы отходов, их</p>

ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5.	источники и масштабы образования; – понятие и принципы мониторинга окружающей среды; – правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; – принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; – природоресурсный потенциал Российской Федерации; – охраняемые природные территории
--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>90</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>38</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>52</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	32
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 5 семестре</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества</b>			
Тема 1. Введение. Предмет, задачи и цели курса «Экологические основы природопользования».	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7,  ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Образование, эволюция и особенности планеты Земля. Основные этапы формирования биосферы. Строение биосферы. Основные функции биосферы. Историко-философские основы природопользования. Предмет науки. Цели, функции и задачи природопользования.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Общие проблемы природопользования и антропогенного преобразования биосферы.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	Подготовка рефератов 1. Прогноз последствий взаимодействия человека с природой. 2. Экологическая культура человека.		

<b>Тема 2. Природоресурсный потенциал. Сущность и основные виды природопользования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5</b>
	Понятие и сущность природопользования. Виды и формы природопользования. Состояние окружающей среды в России.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Экологическая ситуация в регионе.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Антропогенное воздействие	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	
	Подготовка рефератов 1. Проблемы взаимодействия человека и окружающей среды. 2. Пути улучшения качества окружающей среды.	4	
	Микросоциологическое исследование «Твое участие в решении проблем природопользования» с последующим обсуждением его результатов.	4	
<b>Тема 3 Загрязнение окружающей среды. Воздействие на человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03,</b>

	<p>Антропогенное преобразование и загрязнение биосферы как экологическая проблема. Классификация загрязнения окружающей среды. Основные антропогенные источники загрязнения воздушной среды. Основные загрязнители атмосферы. Понятие смога и его разновидности. Общепромышленное преобразование и загрязнение гидросферы. Наиболее распространенные загрязняющие вещества поверхностных вод России. Основные виды загрязняющих сточных вод. Наиболее мощные факторы загрязнения подземных вод.</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие Последствия загрязнения окружающей среды.</b> Изменение климата и антропогенез. Влияние парниковых газов на климат. Обратные связи и неопределенность в прогнозировании климата. Влияние изменения климата на биосферу и природопользование. Воздействие загрязнения на человека. «Зеленая революция» и ее последствия. Значение применения удобрений пестицидов. Мероприятия по охране окружающей среды от загрязнения.</p>	2	<p><b>ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5</b></p>
	<p><b>Практическое занятие Причины разрушения природной среды.</b> <b>Социальная экология.</b> Анализ причин разрушения природной среды (объективные и субъективные причины). Влияние урбанизации на биосферу. Социально – экологические проблемы урбанизации. Основные природоохранные направления деятельности. Утилизация бытовых и промышленных отходов.</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Проблема отходов и пути ее решения.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	4	

	<p>1. Загрязнение атмосферы.  2. Загрязнение Мирового океана.  3. Источники и последствия загрязнения гидросферы.  4. Значение адаптации для здоровья человека.  5. Влияние шума и радиации на организм человека.  Город - новая среда обитания человека и животных</p>		
<b>Тема 4. Экологический кризис. Глобальные проблемы экологии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<p>ОК 01,  ОК 02,  ОК 03,  ОК 04,  ОК 05,  ОК 06,  ОК 07,  ОК 09,  ОК 10,  ПК 1.1,  ПК 1.2,  ПК 1.3,  ПК 1.4,  ПК 2.1,  ПК 2.2,  ПК 2.3,  ПК 2.4,  ПК 2.5,  ПК 2.6,  ПК 2.7,  ПК 2.8,  ПК 3.1,  ПК 3.2,  ПК 3.3,  ПК 3.4,  ПК 3.5,  ПК 3.6,  ПК 3.7,  ПК 4.1,  ПК 4.2,  ПК 4.3,  ПК 4.4,  ПК 4.5,  ПК 4.6,  ПК 5.1,  ПК 5.2,  ПК 5.3,  ПК 5.4,  ПК 5.5,  ПК 5.6,  ПК 6.1,  ПК 6.2,  ПК 6.3,  ПК 6.4,  ПК 6.5</p>
	<p>Понятие об экологическом кризисе и экологической катастрофе.  Признаки экологического кризиса.  Формы проявления экологического кризиса.  Экологические проблемы современности.</p>	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Причины возникновения и меры по преодолению экологического кризиса.	2	
	<b>Практическая работа №1</b> Современный Экологический кризис. Стратегии выживания человечества	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	
	Заполнение таблицы глобальные экологические проблемы	2	
	<p>Подготовка рефератов:</p> <p>1. Заповедное дело в России.  2. Альтернативные источники энергии.  3. Значение заповедников и других охраняемых территорий для поддержания экологического равновесия биосферы.</p>	6	
<b>Тема 5. Природные ресурсы, их</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01,  ОК 02,</b>

классификация и антропогенное воздействие на них.	Понятие и классификация природных ресурсов. Понятие земельного, водного и лесного кадастра. Антропогенное воздействие и ассимиляционный потенциал. Ресурсные циклы. Принцип рационального природопользования и малоотходных технологий. Законы природопользования.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	<b>Практическое занятие.</b> Общие тенденции и проблемы использования природных ресурсов	2	
<b>Тема. 6 Концепция устойчивого развития.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,
	Ключевые понятия, задачи и основные принципы. История развития. Обоснования концепции устойчивого развития. Цель. Проблемы реализации	2	
	<b>Практическое занятие</b> Проблемы сохранения человеческих ресурсов.	2	ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2,

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	Индивидуальные задания: Основные схемы безотходных (малоотходных) производств. Современные методы утилизации твердых неиспользованных отходов, очистки сточных вод. Энергетические чистые возобновляемые источники энергии. Проблемы отходности производства. Какие природоохранные мероприятия необходимо осуществить с целью рационального использования земель. Основные направления экологизации промышленного производства энергетики, сельского хозяйства и транспорта? Рассчитать коэффициент безотходности и коэффициент вредного действия. Оценить современные промышленные технологии с точки зрения их природоемкости. Привести примеры биотехнологий и рассказать об их достоинствах и недостатках. Перечислить методы и средства защиты окружающей среды, оценить вклад средозащитной техники в экологизацию производства. Технологии постиндустриальной цивилизации.	<b>6</b>	ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
<b>Тема 7. Экономический механизм природопользования и природоохранной деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7,
	Типы экономического механизма природопользования. Инструменты экономического механизма природопользования. Платежи за пользование природными ресурсами. Кадастры природных ресурсов. Плата за пользование землей. Плата за пользование землей. Платежи за пользование недрами. Платежи за пользование лесным фондом. Система платежей за пользование животным миром. Платежи за загрязнение природной среды. Финансирование природоохранных мероприятий. Экологические фонды.	2	

	<b>Практическое занятие</b> Экологическое страхование изолого-экономический риск. Объект экологического страхования. Задача виды страхования. Понятие риска. Эколого-экономические риски.	2	ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	<b>Практическая работа №2</b> Устойчивое развитие.	2	
<b>Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования</b>			
<b>Тема 8. Структура системы государственного и муниципального управления природопользования и охраны окружающей среды на территории РФ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1,
	История развития государственной политики природопользования и охраны окружающей среды. Государственные и муниципальные органы управления природными ресурсами и объектами. Общая характеристика полномочий государственных и муниципальных органов РФ в области управления природными ресурсами. Полномочия государственных органов РФ в области контроля и надзора за состоянием природных ресурсов и охраной окружающей среды.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Оценка эффективности деятельности контролирующих природоохранных органов.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	

	<b>Составление схемы</b> Структура системы государственного и муниципального управления природопользования и охраны окружающей среды на территории РФ.	2	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
<b>Тема 9. Экологическое нормирование, оценка состояния и мониторинг биосферы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03,



	<p>Экологическое нормирование. Понятие и основные принципы экологического нормирования. Показатели санитарной оценки воздушной среды. Экологическая экспертиза и оценка воздействия на окружающую среду. Понятие и виды экологической экспертизы. Объекты экологической экспертизы. Экологический аудит. Понятие, цели и задачи аудита. Виды аудита. Экологический консалтинг. Экологический аудит по экономическим показателям и экологическая отчетность. Основные принципы экологического аудита. Этапы экологического аудита. Экологический аудит предприятия. Экосистемные принципы нормирования и оценки состояния биосферы. Показатели состояния окружающей среды. Концепция критических нагрузок. Мониторинг окружающей среды. Понятие и основные задачи мониторинга. Глобальный мониторинг. Национальный мониторинг, основные задачи. Региональный мониторинг. Локальный (импактный) мониторинг. Экологический мониторинг,</p>	2	<p>ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4,</p>
	<p>основные задачи. Медико-экологический, биологический, геохимический и климатический мониторинг. Особо охраняемые природные территории. Государственный природный заповедник. Национальный парк. Заказники. Памятники природы.</p>		<p>ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5</p>

	Экологический мониторинг. Нормирование антропогенного воздействия на окружающую среду.	4	
<b>Тема 10. Система экологического контроля.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 01,</b> <b>ОК 02,</b> <b>ОК 03,</b> <b>ОК 04,</b> <b>ОК 05,</b> <b>ОК 06,</b> <b>ОК 07,</b> <b>ОК 09,</b> <b>ОК 10,</b> <b>ПК 1.1,</b> <b>ПК 1.2,</b> <b>ПК 1.3,</b> <b>ПК 1.4,</b> <b>ПК 2.1,</b> <b>ПК 2.2,</b> <b>ПК 2.3,</b> <b>ПК 2.4,</b> <b>ПК 2.5,</b> <b>ПК 2.6,</b> <b>ПК 2.7,</b> <b>ПК 2.8,</b> <b>ПК 3.1,</b> <b>ПК 3.2,</b> <b>ПК 3.3,</b>
	Экологический контроль. Задачи контроля в области охраны окружающей среды. Государственный экологический контроль. Права государственных инспекторов. Обязанности государственных инспекторов в области охраны окружающей среды. Производственный экологический контроль. Экологическая отчетность предприятия. Формы государственной статистической отчетности. Документы по охране атмосферного воздуха. Региональный экологический контроль. Права, полномочия и обязанности региональных инспекторов. Обязанности региональных инспекторов. Формы регионального экологического контроля. Общественный экологический контроль и роль общественных организаций в решении задач охраны окружающей среды.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие</b> Экологическая паспортизация и экологическая экспертиза	2	<b>ПК 3.4,</b> <b>ПК 3.5,</b> <b>ПК 3.6,</b> <b>ПК 3.7,</b> <b>ПК 4.1,</b> <b>ПК 4.2,</b> <b>ПК 4.3,</b> <b>ПК 4.4,</b> <b>ПК 4.5,</b> <b>ПК 4.6,</b> <b>ПК 5.1,</b> <b>ПК 5.2,</b> <b>ПК 5.3,</b> <b>ПК 5.4,</b> <b>ПК 5.5,</b> <b>ПК 5.6,</b> <b>ПК 6.1,</b> <b>ПК 6.2,</b> <b>ПК 6.3,</b> <b>ПК 6.4,</b> <b>ПК 6.5</b>
	<b>Практическая работа №3</b> Ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Государственная деятельность по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Международная деятельность по охране природы. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	Создание и защита презентаций по теме «Экологические основы природопользования».	6	
<b>Всего:</b>		<b>90</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Кабинет естественно-научных дисциплин** (аудитория № 213, 52 кв.м.) учебный корпус биотехнологического факультета (3658,3 кв. м.) Адрес: 355019, г. Ставрополь, ул. Серова, д. 523, пом. 213, 2 этаж.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Ин-тернет», выход в корпоративную сеть университета

**Кабинет экологических основ природопользования** (аудитория № 518, 39,7 кв.м), учебно-лабораторный корпус факультетов агрономического и защиты растений СГАУ (4236.2 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Ленина, 310.

Оснащение: рабочее место преподавателя, рабочие места для обучающихся на 21 посадочное место, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м),** главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Основные источники:**

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для СПО / Т. А. Хван. – 6-е изд., пер. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2018. – 253 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/F4479B7B-4648-4644-BDE2-1D2329CE1C2C/ekologicheskie-osnovy-prirodopolzovaniya>

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для СПО / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под ред. В. Е. Курочкина. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 304 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/7A08A50D-76BD-44C9-9721-0EC1EA3618CA/ekologicheskie-osnovy-prirodopolzovaniya>

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

1. ЭБС «Znanium»: Хандогина Е. К. Экологические основы природопользования : учеб. пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогинной. – 2-е изд. – М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. – 160 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/915884>

2. ЭБС «Znanium»: Гальперин М. В. Экологические основы природопользования : учебник / М.В. Гальперин. – 2-е изд., испр. – М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. – 256 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/931109>
3. Энциклопедия Znanium.com <https://new.enc.znanium.com/>
4. Экология (периодическое издание).
5. Использование и охрана природных ресурсов России (периодическое издание).

Список литературы верен

Директор НБ \_\_\_\_\_  М.В. Обновленская

### **3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. <http://geografya.ru/> – учебные материалы по географическим дисциплинам
2. <http://regulation.gov.ru/> – федеральный портал проектов нормативно-правовых актов
3. <http://www.ecoindustry.ru/> – научно-практический портал «Экология производства»

#### **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> <li><input type="checkbox"/> особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li><input type="checkbox"/> об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li><input type="checkbox"/> принципы и методы рационального природопользования;               <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы экологического регулирования;</li> <li>– принципы размещения производств различного типа;</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li><input type="checkbox"/> понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li><input type="checkbox"/> правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li><input type="checkbox"/> принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li><input type="checkbox"/> природоресурсный</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок.          Не менее 75% правильных ответов.          Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          -устный опрос;          -тестирование;          -оценка результатов самостоятельных и практических работ.  <b>Промежуточная аттестация:</b>          -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете</p>

<p>потенциал Российской Федерации;  <input type="checkbox"/> охраняемые природные территории</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:  – 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</p>	<p>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.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, индивидуальных заданий на практических занятиях;  -оценка заданий для самостоятельной работы;  -оценка результатов практических работ.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

**Приложение 2.23  
к ОПОП-II по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является дисциплиной обязательной части профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по следующим видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
1	2
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.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, 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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
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.
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.
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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование у студентов системного представления об основных видах и группах микроорганизмов, опасностях микробиологического загрязнения пищевых продуктов, а также санитарно-технологических требованиях к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде в условиях пищевых производств.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
1	2	3
ПК 1.1- 1.4	- использовать лабораторное оборудование;	- основные понятия и термины микробиологии;
ПК 2.1-	- определять основные группы микроорганизмов;	- классификацию микроорганизмов;
2.8	- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
ПК 3.1-		
3.7	- обеспечивать выполнение санитарно-	- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
ПК 4.1-		
4.6	- обеспечивать выполнение требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
ПК 5.1-		
5.6		- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
ПК 6.1-	- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система	- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
6.4	ХАССП) при выполнении работ;	- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
ОК 01-		
07	- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	- микробиологию основных пищевых продуктов;
ОК 09		
ОК 10	- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
	- рассчитывать энергетическую ценность блюд;	- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
	- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей	- правила личной гигиены работников организации питания;
		- классификацию моющих

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>84</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>72</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия (если предусмотрено)	42
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена в 3 семестре</b>	<b>6</b>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	<b>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</b>	2	
<b>Раздел 1</b>	<b>Морфология и физиология микробов</b>	25	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<b>Классификация микроорганизмов. отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.</b>	2	
	<b>Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.</b>	4	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	2	
	<b>Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.</b>	2	
	<b>Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить реферат на тему: «Распространение микробов в природе. Влияние химических, биологических факторов на развитие микроорганизмов»	1	
<b>Содержание учебного материала</b>	6		

<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<b>Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.</b>	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	<b>Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов</b>		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	4	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	<b>Выявление микробов на различных питательных средах.</b>	2	
<b>Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук</b>	2		
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроор- ганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	<b>Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.</b>	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	<b>Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</b>		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
<b>Влияние химических, биологических факторов на развитие микроорганизмов</b>	2		
<b>Тема 1.4 Патогенные микробы и микроби- ологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	<b>Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы.</b>	1	
	<b>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и</b>	1	



	готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	6	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>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</b>
	<b>Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции</b>	2	
	<b>Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.</b>	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Изучить требования ТР ТС 021/11 О безопасности пищевой продукции.		
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	22	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.2-1.5 ПК 22-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1</b>
	<b>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</b>	1	
	<b>Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания</b>	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	<b>ОК 1-7, 9,10</b>

	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	4	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-28 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-55 ПК 6.1
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2	
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10
	Изучение схемы пищеварительного тракта. Полбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-55 ПК 6.1
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,10
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2		
Тема 2.4	Содержание учебного материала	6	ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10

Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	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	1	
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,10
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	
Раздел 3	Гигиена и санитария в организациях питания	24	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала	7	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 22-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-55 ПК 6.3-6.4
	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.	2	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-28 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-55 ПК 6.3-6.4
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка	2	

	мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве		
	Самостоятельная работа Составить перечень необходимого инвентаря и тары. Санитарная и специальная одежда работников пищевого производства.	1	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещению, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	9	ОК 1-7, 9,10
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-28 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Дезинфекция. Дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-28 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,10
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-28 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	<b>Изучение требований системы ХАССП, 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</b>	1	<b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-28 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4</b>
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<b>Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок</b>	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-28 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	<b>Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).</b>	4	<b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-28 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4</b>
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	<b>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.</b>	2	<b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-28 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4</b>

	<b>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.</b> <b>Гигиенические требования к таре.</b> <b>Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции</b>	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-28 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5</b> <b>ПК 5.2-5.5</b> <b>ПК 6.3-6.4</b>
Консультации		2	
ИТОГО:		78	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены** (аудитория № 103) (36 кв.м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., микробиологический бокс с комплектом оборудования – 1 шт., лабораторная посуда, микробиологические препараты, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м),** главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети

«Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Учебная аудитория № 201** (площадь – 49 кв.м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

**3.2. Информационное обеспечение обучения** (Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

#### 3.2.1. Основные источники:

1. ЭБС «Znanium»: Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/993541>
2. ЭБС «Лань»: Сахарова, О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О.В. Сахарова, Т.Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/123667>

#### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. ЭБС «Лань»: Шапиро, Я.С. Микробиология : учебное пособие / Я.С. Шапиро. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3889-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116381>

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/447613>
3. Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунологии (периодическое издание)
4. Микробиология (периодическое издание)

Список литературы верен

Директор НБ



М.В. Обновленская

### 3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Энциклопедия Znanium.com <https://new.enc.znaniy.com/>
2. Мир ресторанного бизнеса. URL: <http://resto-klub.ru/>
3. Ресторанный бизнес. Полезные советы. URL: <http://www.restorante.com.ru/>
4. Электронная кулинарная книга (бесплатная) URL: <http://www.magicsoft.ru/>

## 4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

- 1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

- 2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- 3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-



барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также во время промежуточной аттестации – экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов выполнения заданий для самостоятельной работы. <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка устных ответов на экзамене</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> -экспертная оценка</p>

- использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	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.	демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка практических заданий для работы в аудитории; - оценка результатов выполнения заданий для самостоятельной работы. <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
--	---	---

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по учебной дисциплине **ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»** размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

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

1. Методические рекомендации по освоению учебной дисциплины **ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**.

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине **ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

3. Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1.	Распространение микробов в природе. Влияние химических, биологических факторов на развитие микроорганизмов	2	2	1,3
2.	Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	2	2	1
3.	Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	2	2	1
4.	Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	1,2	1,2	1,2,3
5.	Пищевые инфекции и отравления. Меры борьбы и профилактики	1,2	1,2	1,3

6.	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	1,2	2	1,2,3
7.	Опасность распространения грызунов и насекомых на предприятиях питания	1,2	2	1,2,3,

**7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

**7.1. Вопросы и практические задания для экзамена**

1. Значение микробиологического фактора в пищевом производстве.
2. Органы осуществления государственного санитарно-эпидемиологического контроля.
3. Симбиоз. Как он проявляется в процессе развития бактерий?
4. Роль ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в обеспечении безопасности продукции предприятий общественного питания (ПОП)
5. Опасности микробного происхождения: пищевые инфекции.
6. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами: пищевые отравления. Классификация. Меры профилактики.
7. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами: пищевые токсикоинфекции. Меры профилактики.
8. Опасности микробного происхождения: пищевые токсикозы.
9. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами: пищевые отравления. Классификация. Меры профилактики.
10. Виды и возбудители основных видов брожения.
11. Спиртовое брожение. Возбудитель, оптимальные условия и практическое применение спиртового брожения.
12. Молочнокислое брожение. Возбудитель, оптимальные условия и практическое применение этого вида брожения.
13. Охарактеризуйте типичных и нетипичных возбудителей молочнокислого брожения. Практическое использование молочнокислых бактерий.
14. Перечислите правила личной гигиены работников на предприятиях пищевых отраслей и ПОП.
15. Маслянокислое брожение. Возбудители, условия и практическое использование.
16. Понятия «Гигиена» и «Санитария». Перечислите требования, предъявляемые к работникам, поступающим на работу в пищевые предприятия.
17. Охарактеризуйте молочнокислые бактерии. Какое влияние они оказывают на хранение молочных продуктов?
18. Какие микробиологические процессы протекают при квашении овощей.
19. Перечислите основные группы опасных и вредных производственных факторов пищевых производств.
20. Стерилизация, пастеризация, термизация. Режимы, значение в обеспечении качества и безопасности продуктов, практическое применение?
21. Классификация микроорганизмов по отношению к условиям развития (температура, воздух и др.)
22. Основные требования, предъявляемые к спецодежде работников предприятий общественного питания (ПОП).
23. Основные виды бактериальных препаратов, техника их приготовления и способы

использования в пищевой технологии.

24. Дезинсекция. Значение, способы и методы осуществления.
25. Распространение микроорганизмов в воде и воздухе, санитарные показатели воды и воздуха.
26. Основные микробиологические показатели, характеризующие безопасность пищевых продуктов.
27. Санитарно-гигиенические требования и условия хранения сырья и сельскохозяйственной продукции в условиях ПОП.
28. Санитарно-показательные микроорганизмы. Виды, способы обнаружения и контроля.
29. Наиболее распространенные возбудители пищевых отравлений.
30. В чем заключается симбиотическое и антагонистическое взаимодействие между микроорганизмами? Примеры таких взаимоотношений.
31. Какие профилактические меры применяются для борьбы с грызунами?
32. Каково влияние пищевых добавок на численность микроорганизмов в продуктах?
33. Перечислите основные требования, предъявляемые к питьевой воде.
34. Охарактеризовать варианты превращения молочного сахара в молочнокислом брожении, указать условия превращений.
35. Назовите способы проникновения вирусов бактерий в закваски, способы защиты от бактериофага.
36. Перечислите методы изучения состава и численности микроорганизмов; влияние физических, химических и биологических факторов среды на микрофлору.
37. Произвести выбор способов и средств для дератизации помещений.
38. Подготовить микроскоп к работе и объяснить правила работы с ним.
39. Подготовить посуду и инвентарь для взятия смывов с поверхностей оборудования.
40. Провести микроскопическое исследование актиномицетов – лучистых грибов. Дать оценку полученным результатам.
41. Провести микроскопическое исследование дрожжевых грибов. Дать оценку полученным результатам.
42. Провести микроскопическое исследование плесневых грибов. Дать оценку полученным результатам.
43. Приготовить питательные среды для выращивания микроорганизмов.
44. Определить бактериальную загрязненность воздуха фильтрационным методом.
45. Определить бактериальную загрязненность воздуха методом оседания Коха.
46. Приготовить препараты для изучения микроорганизмов. Дать оценку полученным результатам.
47. Провести микроскопическое исследование основных групп бактерий. Дать оценку полученным результатам.
48. Провести выбор средств и инвентаря для дезинфекции кладовых овощей.
49. Провести выбор средств и инвентаря для дезинфекции холодильной камеры.
50. Приготовить дезинфицирующий раствор для обработки инвентаря, применяемого при уборке производственных помещений ПОП.
51. Приготовить дезинфицирующий раствор для обработки поверхностей и инвентаря, применяемого в складских помещениях ПОП.
52. Приготовить дезинфицирующий раствор для обработки холодильных камер на ПОП.
53. Провести микроскопическое исследование молочнокислых продуктов. Дать оценку полученным результатам.

54. Составить график санитарной уборки вспомогательных помещений и туалетных комнат для столовой на 150 мест
55. Составить график санитарной уборки вспомогательных помещений и туалетных комнат для столовой на 50 мест

#### 7.2. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде экзамена:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он демонстрирует: незнание фактического материала; отсутствие аргументов и обобщений.

### 8. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины

Специфика изучения учебной дисциплины **ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»** обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на освоение учебной дисциплины рабочим учебным планом.

Процесс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение учебной дисциплины, в том числе и на самостоятельную работу студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем учебной дисциплины, выработки навыков аналитических исследований в рамках учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического

материала, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения учебной дисциплины студенты должны:

– изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам учебной дисциплины;– выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: самостоятельно законспектировать материал, подготовить и защитить реферат или эссе по утвержденной преподавателем теме;

– продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за учебной дисциплиной во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

– по распоряжению декана, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и прочих мероприятиях,

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины. Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, тестового контроля, выполнения заданий для самостоятельной работы и выполнения контрольных работ по теоретическому курсу дисциплины.

## **9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по учебной дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г. ), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.

2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usagelicense от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

#### 10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по учебной дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</b>	
2	<b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены</b> (аудитория № 103) (36 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., микробиологический бокс с комплектом оборудования – 1 шт., лабораторная посуда, микробиологические препараты, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
3	<b>Учебная аудитория для проведения практических занятий</b>	
4	<b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены</b> (аудитория № 103) (36 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., микробиологический бокс с комплектом оборудования – 1 шт., лабораторная посуда, микробиологические препараты, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
5	<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов</b>	
6	<b>1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)</b> <i>Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
7	<b>2. Учебная аудитория № 201</b> (площадь – 49 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
8	<b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b>	



9	<p><b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены</b> (аудитория № 103) (36 кв.м)  <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.).</i>  <i>Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</i></p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., микробиологический бокс с комплектом оборудования – 1 шт., лабораторная посуда, микробиологические препараты, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
10	<p><b><i>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</i></b></p>	
11	<p><b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены</b> (аудитория № 103) (36 кв.м)  <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.).</i>  <i>Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.</i></p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., микробиологический бокс с комплектом оборудования – 1 шт., лабораторная посуда, микробиологические препараты, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>

**Приложение 2.24**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является дисциплиной обязательной части профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
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 подготовки.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Профессиональные компетенции
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.
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. 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
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.
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 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.
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 потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,

	различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

## 1.2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

Цель: формирование у обучающихся системного представления об условиях хранения и состоянии продуктов и запасов.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды снабжения;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>66</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>62</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	40
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена 3 семестр</b>	

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>		
<b>Тема 1.1</b> <b>Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров.	<b>2</b> 2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.2.</b> <b>Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей и плодов, грибов, ягод и продуктов их переработки <b>Тематика практических работ</b> Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>2</b> 2 <b>2</b> 2	
<b>Тема 1.3</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий <b>Тематика практических работ</b> Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	<b>2</b> 2 <b>4</b> 2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	<b>2</b> 2	

<b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Тематика практических работ</b>	4	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	
<b>Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	
<b>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	
<b>Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	6	
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям Организация тарного хозяйства.	2	
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	2	
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	

<b>Тема 2.2</b> <b>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>2</b>	
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>4</b>	
	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Тематика практических работ</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Оформление документации	2	
<b>Тема 2.5</b> <b>Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Тематика практических работ</b>	<b>8</b>	
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве	2	
	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	2	
	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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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	<b>2</b>	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>6</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Кабинет социально-экономических дисциплин (аудитория № 214) (46 кв.м),** учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м),** учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м),** главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м),** учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения (Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)**

#### **3.2.1. Основные источники:**

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/446752>
2. ЭБС «Znanium»: Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1021058>

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

1. ЭБС «Лань»: Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова ; отв. ред. Ж. Ю. Койтова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105565>. — Загл. с экрана.
2. ЭБС «Znanium»: Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
3. Пищевая промышленность (периодическое издание).
4. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).
5. Хранение и переработка сельхозсырья (периодическое издание).
6. Энциклопедия Znanium.com <https://new.enc.znanium.com/>

### **Список литературы верен**

Директор НБ



М.В. Обновленская

#### **3.2.3. Интернет-ресурсы: сайты**

1. <http://foodis.ru/Общепит>. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания. Онлайн.
2. <http://obshepitruussia.ru/> Общепит в России (сайт журнала). Онлайн.
3. <https://new.enc.znanium.com/> Энциклопедия Znanium.com. Онлайн.

## **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В целях доступности получения СПО обучающимися с ОВЗ Университетом обеспечивается:

- 1) для обучающихся с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого обучающегося;

2) для обучающихся с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Образование обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность обучающихся с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

При получении СПО обучающегося с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающихся с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также во время промежуточной аттестации – экзамена.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – ассортимент и хранение основных групп продовольственных товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота	<b>Текущий контроль:</b> -устный опрос; -практические задания -оценка результатов выполнения заданий для

<ul style="list-style-type: none"> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> </ul>	<p>ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>самостоятельной работы. <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка устных ответов на экзамене</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада от поставщиков;</li> <li>- виды сопроводительных документации на различные группы продуктов.</li> </ul>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> -устный опрос; -практические задания -оценка результатов выполнения заданий для самостоятельной работы. <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка устных ответов на экзамене</p>

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через личный кабинет преподавателя на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

Рабочую программу ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

1. Методические рекомендации по освоению учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1	Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
2	Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров (индивидуальные задания);	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
3	Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6,П7 и прочее)	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
4	Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
5	Изучение современных методов обеспечения сохранности продуктов, риски при хранении, причины их возникновения.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3
6	Документальное оформление списания продуктов, инвентаризации.	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3

**Приложение 2.25**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 03 Техническое оснащение организации питания**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения примерной программы

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

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа <sup>4</sup>	8
Промежуточная аттестация <sup>5</sup>	
Консультация	
Экзамен	

<sup>4</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>5</sup> Проводится в форме дифференцированного зачета



## 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
<b>Тема 1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания</b>		<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10</b>
	Ведение, цели и задачи дисциплины. Особенности производственной деятельности ПОП. Характеристика услуг. Основные типы ПОП, классы, типы предприятия	2	
<b>Тема 2 Характеристика особенности производственной заготовочных и доготовочных поп</b>		<b>4</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Характеристика особенности производственной заготовочных и доготовочных поп	2	
	<b>Практическая работа 1</b> Структура доготовочных цехов, общие требования Рабочие места поваров в производственных цехах, виды требования, характеристика к организации рабочих мест	2	
<b>Тема 3. Организация и техническое оснащение складского хозяйства</b>		<b>4</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Виды, назначения складских помещений, характеристика, требования к их размещению	2	
	<b>Практическая работа 2</b> Техническая оснащённость неохлаждаемых, охлаждаемых складских помещений. Характеристика оборудования, инвентаря, инструмента. Правила приёмки хранения и отпуска сырья со склада. Организация тарного хозяйства, виды назначения оборотной тары	2	
<b>Тема 4. Основы производства и реализации кулинарно кондитерской продукции ПОП</b>		<b>28</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Требования к организации производственных цехов. Понятия о технологических потоках обработки сырья, приготовление п/ф, готовой кулинарной и кондитерской продукции	2	
	Общие правила размещения технологического оборудования, характеристика технологических линий. Общие понятия о секционно модульном оборудовании.	2	
	<b>Практическая работа № 3:</b> Ситуационная задача по организация рабочего места повара для очистки, нарезки клубне, корнеплодов.	2	
	<b>Практическая работа № 4:</b> Ситуационная задача по организации рабочего места повара по обработке мяса, птицы, рыбы	2	
	Характеристика кулинарных специализированных цехов. Особенности компоновки оборудования.	2	

	Организация работы овощного, холодного цеха, горячего. Компоновка оборудования, организация рабочих мест	2	
	<b>Практическая работа №5:</b> Ситуационная задача по организация рабочего места поваров для приготовления салатов, закусок гастрономии, напитков	2	
	<b>Практическая работа № 6:</b> Ситуационная задача по организация рабочего места поваров для варки заправочных супов, горячих блюд, напитков.	2	
	Организация работы мучного цеха, кондитерского цеха, характеристика технологических линий компоновка оборудования	2	
	<b>Практическая работа № 7:</b> Ситуационная задача по организация рабочего места поваров для замеса дрожжевого теста, формовки, расстойки п/ф и выпечки.	2	
	<b>Практическая работа № 8:</b> Ситуационная задача по организации рабочего места кондитеров для приготовления слоеного теста, заварного, бисквитного	2	
	Организация работы раздачи готовой пищи с использованием линий прилавков самообслуживания Организация работы моечного отделения столовой посуды 2	2	
	<b>Практическая работа № 9:</b> Ситуационная задача по организации рабочих мест поваров на линии ЛПС.	2	
	<b>Практическая работа № 10:</b> Ситуационная задача по организации рабочих мест поваров для реализации комплексных обедов	2	
<b>Тема 5. Механическое оборудование</b>		<b>8</b>	<b>ОК1-7,9,10</b>
	Механическое оборудование. Общее сведение о машинах, электроприводах, универсальных кухонных машинах	2	<b>ПК 1.1-1.4</b>
	<b>Практическая № 11</b> Изучения, правила эксплуатация, техники безопасности механического оборудования овощного цеха	2	<b>ПК 3.1-3.5</b>
	<b>Практическая № 12</b> Изучения, правила эксплуатация, техники безопасности механического оборудования мясо-рыбного цеха	2	<b>ПК 4.1-4.5</b>
	<b>Практическая № 13</b> Виды, правила эксплуатации, техника безопасности машин для нарезки гастрономии и хлеба. Виды механического оборудования для измельчения мяса и рыбы, правила эксплуатации и техника безопасности Виды, правила эксплуатации, техника безопасности машин для обработки нарезки клубне, корнеплодов	2	<b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Тема 6. Тепловое оборудование</b>		<b>6</b>	<b>ОК1-7,9,10</b>
	Классификация, общие сведения о тепловом оборудовании. Виды правила эксплуатации варочного, жарочного, пекарского оборудования.	2	<b>ПК 1.1-1.4</b>
			<b>ПК 3.1-3.5</b>

	<b>Практическая № 14</b> Изучения, правила эксплуатация, техники безопасности электро плит, пароконвектомата, электродуховки.	2	<b>ПК 6.4</b>
	<b>Практическая № 15</b> Виды, правила эксплуатации, техника безопасности водогрейного оборудования. Виды теплового оборудования для раздачи пищи, эксплуатация, техника безопасности	2	
<b>Тема 7. Холодильное оборудование</b>		<b>6</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4</b>
	Классификация холодильного оборудования. Виды, правила эксплуатации, техника безопасности: холодильные шкафы.	2	
	<b>Практическая № 16</b> Виды, правила эксплуатации, техника безопасности: столы с охлаждаемой поверхностью, льдогенераторы, техника безопасности шоковая заморозка, технические особенности шоковой заморозки сырья.	2	
	<b>Практическая № 17</b> Изучения, правила эксплуатация, техники безопасности холодильного оборудования.	2	
<b>Тема 8. Оборудование для упаковки п/ф, кулинарных изделий</b>		<b>2</b>	
	Классификация, принцип работы аппаратом по вакуумированию п/ф и кулинарных	2	
	<b>Итого</b>	<b>60</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть 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 должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **1.2.1. Печатные издания:**

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

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

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 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

2. 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 «Кондитер/Шоколадье».

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

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.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<p>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</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья,</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

<p>приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуску в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul>	<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	---

**Приложение 2.26**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 04 Организация обслуживания**



### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.2. Место предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** предмет входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла.

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения предмета:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию</li><li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню</li><li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания</li><li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа</li><li>- подачи блюд и напитков разными способами</li><li>- расчета с потребителями</li><li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания</li><li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li><li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li><li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ;</li><li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li><li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li><li>- приемы складывания салфеток;</li><li>- правила личной подготовки официанта бармена к обслуживанию;</li><li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li><li>- сервировку столов, современные, направления сервировки;</li><li>- обслуживание потребителей организаций</li></ul>

	<p>и на массовых банкетных мероприятиях</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- складывать салфетки разными способами</li> <li>- соблюдать личную гигиену</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков</li> <li>- 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</li> <li>- составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>- обслуживать иностранных туристов</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<p>общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- очередность и технику подачи блюд и напитков</li> <li>- кулинарную характеристику блюд смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</li> <li>- способы замены использованной посуды и приборов</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания</li> <li>- правила составления и оформления меню</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	62
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	38
курсовая работа (проект)	-
Консультации	1
Самостоятельная работа	4
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	2

## 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
<b>Тема 1.1</b> Характеристика предприятий общественного питания. Производственные помещения предприятий общественного питания.	Классификация предприятий общественного питания, принципы классификации. Типы предприятий. Характеристика основных типов и видов предприятий: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классы предприятий. Уровень и виды услуг в зависимости от типа и класса предприятия.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания, цеховая структура и её краткая характеристика. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Цеховое деление (заготовочный цех, доготовочный цех, Специализированный цех, моечные кухонной и столовой посуды). Назначение, расположение, оборудование, инвентарь. Охрана труда на рабочем месте.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Торговые и подсобные помещения ресторана.	Виды торговых и подсобных помещений. Вестибюль с гардеробом, зал ожиданий. Торговый и банкетный зал.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Расположение и связь с производственными цехами, сервизной и моечной столовой посуды, буфетом. Требования к их оформлению, отделке и освещению.	2	
	Краткая характеристика буфета, бара при ресторане. Краткая характеристика подсобных помещений: сервизной, моечной столовой посуды, бельевой и гладильной.	2	
	Оборудование торгового зала, его виды, назначение, конструкция и устройство каждого вида оборудования. Современные требования к мебели, мебель повышенной комфортности	2	

<b>Тема 1.3.</b> Столовая посуда	Краткая характеристика и назначение столовой посуды.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,
	Отработка навыков работы с посудой.	2	
<b>Тема 1.4.</b> Столовые приборы	Основные приборы и их назначение.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Вспомогательные приборы и их назначение.	2	
	Отработка навыков по работе с основными приборами	2	
<b>Тема 1.5</b> Столовое бельё	Характеристика мальтонов и наперонов.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Порядок получения и хранения столового белья.	2	
	Скатерти, салфетки, ручки и полотенца.	2	
	Правила и способы складывания.	2	
<b>Тема 1.6</b> Способы и приёмы складывания полотняных салфеток	Варианты складывания салфеток простым способом.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	. Варианты складывания салфеток банкетным способом.	2	
<b>Тема 1.7</b> Основы составления меню.	Назначение и принципы составления меню.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6..3
	Последовательность расположения блюд и закусок в меню. Виды меню.	2	
<b>Тема 1.8</b> Подготовка торгового зала к обслуживанию	Санитарно-гигиеническая уборка торгового зала. Расстановка мебели.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6..3
	Профессиональная этика. Требования, предъявляемые к официантам	2	
<b>Тема 1.9</b> Последовательность и техника сервировки столов.	Правила сервировки столов. Предварительная сервировка столов.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6..3
	Дополнительная сервировка столов. Варианты размещения посуды, приборов, салфеток.	2	

<b>Тема 1.10</b> Обслуживание потребителей в ресторане	Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа. Правила работы с подносом.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 61, 6..3
	Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос (французский способ) Подача блюд с помощью подсобного стола (английский способ), русский метод подачи (в стол). Подача блюд немецким способом, по-европейски.	2	
<b>Тема 1.11</b> Подача блюд и закусок	Особенности подачи напитков	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 61, 6..3
	Особенности подачи блюд	2	
<b>Тема 1.12</b> Банкеты и приёмы	Виды банкетов и приёмов. Порядок приёма заказов на обслуживание торжеств. Особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 61, 6..3
	Особенности организации и обслуживания банкета – фуршета, банкета – коктейля. Особенности банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Особенности организации и обслуживания банкетов вне ресторана. Особенности организации и обслуживания тематических вечеров. Особенности организации обслуживания иностранных туристов..	2	
Консультации		<b>1</b>	
Дифференцированный зачёт		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>62</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет естественнонаучных и математических дисциплин, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методических пособий по учебной дисциплине; комплект учебно-наглядных пособий по учебной дисциплине.

*Технические средства обучения:* компьютер с лицензионным программным обеспечением мультимедиа проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1 Основная литература:**

1. 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).
2. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф, Москва, 2013.
3. 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 Дополнительная литература:**

#### **4 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия**

- устанавливает общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению, в том числе классификацию продукции, общие требования безопасности продукции общественного питания и процедуры обеспечения безопасности, правила приемки, методы контроля, требования к реализации продукции, упаковке, маркировке, подтверждению соответствия продукции общественного питания.

Положения настоящего стандарта распространяются на продукцию, изготавливаемую и реализуемую предприятиями общественного питания (предприятиями питания) различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

#### **ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования**

- устанавливает общие требования и классификацию предприятий (объектов) общественного питания различных типов.

Настоящий стандарт распространяется на предприятия (объекты) общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

#### **ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу**

- устанавливает общие минимальные требования к персоналу предприятий общественного питания различных типов всех организационно-правовых форм и форм собственности.

Положения настоящего стандарта могут быть использованы при подборе и расстановке кадров, проведении аттестации, присвоении квалификации, разработке должностных инструкций и стандартов работы персонала сферы услуг. общественного питания.

#### **ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания**

- устанавливает общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях (объектах) общественного питания.

Стандарт предназначен для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в сфере услуг общественного питания.

**ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования** устанавливает перечень услуг общественного питания, общие требования к услугам, методы оценки качества услуг.

**ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания**

-распространяется на продукцию общественного питания массового изготовления и устанавливает метод органолептической оценки ее качества. **ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания.**

**Термины и определения**

-распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области. Требования настоящего стандарта являются общими и предназначены для применения всеми предприятиями питания независимо от их вида, размера, мощности и ассортимента изготавливаемой продукции. Если какие-либо термины и определения настоящего стандарта нельзя применить вследствие спецификации организации предприятий питания и/или изготавливаемой на них продукции, допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике.

**ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания** содержит общие рекомендации при применении ГОСТ Р ИСО 22000.

Настоящий стандарт предназначен для организаций (предприятий) в сфере индустрии питания, разрабатывающих и внедряющих систему менеджмента безопасности продукции общественного питания на основе требований ГОСТ Р ИСО 22000, а также для персонала, отвечающего за безопасность продукции общественного питания (введен в действие с 01.09.2015 г.).

Введены в действие с 01.01.2013 года:

**ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания**

- устанавливает номенклатуру показателей качества продукции общественного питания и порядок выбора показателей качества продукции. Настоящий стандарт распространяется на продукцию общественного питания, изготавливаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности, организационно-управленческой структуры и индивидуальными предпринимателями.

**ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу**

- устанавливает общие требования к организации кейтеринга.

Стандарт предназначен для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания.

**Интернет-ресурсы:** <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71471434/> <https://frio.ru/>  
<http://www.consultant.ru/> ГОСТ(ы) <http://standartgost.ru> <http://1000gost.ru/Index/57/57537.htm>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
---------------------	-----------------	-----------------------



<p><b>Знание:</b>  - Знание:  –основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов,  –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания;  –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции  – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции  –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</p>	<p>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 терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта экспертная оценка выполнения практических занятий №1-11  <b>Промежуточный контроль:</b>  Предусмотренная форма дифференцированный зачёт</p>
<p><b>Результаты обучения</b></p>	<p><b>Критерии оценки</b></p>	<p><b>Формы и методы оценки</b></p>

<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– – загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</li> </ul>	<p>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.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-11</p> <p><b>Промежуточный контроль:</b> Предусмотренная форма Экзамен</p>
--	--	--

**Приложение 2.26**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 05 О Основы экономики, менеджмента, маркетинга**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга является дисциплиной общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Общие компетенции
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.

личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование у студентов системного представления об управлении на предприятиях, умения рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации и применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения, а также анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 09. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>	<p>- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>- пользоваться нормативной документацией и оформлять учетно-отчетную документацию (заполнять договор о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей,</p>	<p>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>- основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>- классификацию организаций питания;</p> <p>- структуру организации питания;</p> <p>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>- виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала;</p>

<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;</li> <li>- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>- правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов;</li> <li>- уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>- 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;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия</li> </ul>
--	--

	<p>ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>- организовывать документооборот. иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> <li>- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</li> </ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>70</b>
Самостоятельная работа	2
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>60</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	40
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена в 6 семестре</b>	

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы	Объем часов	Коды компетенций,
-----------------------------	---------------------------------------	-------------	-------------------

	организации деятельности обучающихся		формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>				
<b>Тема 1. Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6	
	Предприятие, как основной субъект хозяйствования. Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции. Классификация по различным признакам. Организационно-правовые формы. Предприятия малого бизнеса.			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	Практическое занятие № 2. Решение кейс-задачи «Создание организации»			
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>		
Подготовка презентации по созданию нового инновационного предприятия				
<b>Тема 2. Основные технико-экономические показатели деятельности организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6	
	Производство продукции и товарооборот. Методы прогнозирования деятельности организаций. Товарные запасы и показатели эффективности их использования. Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования. Оборотные средства: сущность, состав и структура. Издержки производства и обращения: сущность, классификация, факторы, влияющие на уровень издержек. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек.			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		



	Практическое занятие № 3. Задачи на расчет показателей движения основных производственных фондов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Подготовка реферата на тему «Планирование расходов предприятия»		
<b>Тема 3. Механизмы формирования заработной платы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Оплата труда работников. Механизм стимулирования труда и его совершенствования. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда Состав фонда заработной платы, источники его образования.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	Практическое занятие № 4. Ситуационные задачи на тему «Разработка системы оплаты труда персонала»		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Подготовка реферата на тему: «Материальная мотивация персонала»		
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>			
<b>Тема 4. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Сущность и характерные черты современного менеджмента. Основные школы и подходы менеджмента. Национальные особенности менеджмента. Организация и ее среда		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач на тему «Особенности российского менеджмента»		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Подготовка эссе на тему «Какая школа внесла больший вклад в развитие менеджмента»		

<b>Тема 5. Функции и методы менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Функции менеджмента. Сущность управленческой деятельности. Основные составляющие цикла менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. Характеристика функций цикла. Функции управления: общие, частные и специальные. Методы управления		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 6. Разбор и решение практических ситуаций, связанных применением различных функций в управлении: - Мотивация персонала. - Делегирование полномочий. - Принятие управленческих решений. - Контроль.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Подготовка презентации на тему «Методы управления»		
<b>Тема 6. Лидерство и руководство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Общее понятие о лидерстве. Лидерство как процесс и лидерство как свойство. Отличия руководителя от лидера. Стили руководства. Одномерные стили управления. «Управленческая решетка». Модели командообразования. Юнгианская типология личности. Типология командных ролей Белбина.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 7. Прохождение психологического тестирования на определение лидерских качеств. Кейс-задача на определение основы власти и соответствующего ей источника власти		
	<b>Самостоятельная работа</b>		

	Подготовка эссе на тему «Лидерами рождаются или становятся?»		
<b>Тема 7. Менеджмент персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Цели и функции управления персоналом. Этапы и принципы управления человеческими ресурсами. Планирование потребности в трудовых ресурсах. Количественная и качественная потребность в персонале. Методы расчета. Методы поиска персонала. Источники найма персонала. Способы оценки персонала и прием на работу. Повышение квалификации, переподготовка и профессиональная подготовка персонала.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
	Практическое занятие № 8. Практическая задача на составление карьерограммы менеджера. Ситуация «Составление объявления о текущей вакансии».		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Подготовка реферата на тему «Управление человеческими ресурсами»		
<b>Раздел 3. Маркетинг</b>			
<b>Тема 8. Понятие маркетинга: принципы, функции, цели</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Методологические основы маркетинга. Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Структурно-логическая схема маркетинга. Основные понятия маркетинга. Этапы маркетинговой деятельности. Классификация маркетинга.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	

	Практическое занятие № 9. Разбор практических ситуаций на тему «Стратегия маркетинга»		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Подготовка реферата на тему «Роль маркетинга в деятельности предприятия»		
<b>Тема 9. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ЛР 4 ЛР 6
	Маркетинговые исследования. Цели, задачи, объекты и схема проведения маркетингового исследования. Способы сбора информации. Основные понятия, назначение и признаки сегментирования. Целевой маркетинг: варианты охвата рынка. «Рыночная ниша» позиционирование товара. Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров. Бостонская матрица. Критерии оценки конкурентоспособности предприятия. Классификация средств маркетинга, их характеристика. Жизненный цикл товара и рыночная жизнь товара их этапы. Товарная политика предприятия. Виды и стратегия сбыта, уровни, функции каналов распределения. Критерии выбора, виды и типы торговых посредников		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 10. Задачи по маркетинговым исследованиям.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Подготовка реферата на тему «Жизненный цикл товара, услуги»		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>8</b>	
<b>Всего:</b>		<b>70</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Кабинет социально-экономических дисциплин** (аудитория № 214) (46 кв.м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул. Серова, д 523.

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет** (площадь – 177 кв.м), главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Учебная аудитория № 201** (площадь – 49 кв.м), учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Основная литература**

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Борисов, Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 383 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/C7C4E775-7469-4177-9D77-88D33646A650](http://www.biblio-online.ru/book/C7C4E775-7469-4177-9D77-88D33646A650)
2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 212 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04815-5. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/ED1BD28F-E39E-4B64-974D-C0C604440861](http://www.biblio-online.ru/book/ED1BD28F-E39E-4B64-974D-C0C604440861)

3. ЭБС «ЮРАЙТ»: Маркетинг : учебник и практикум для СПО / Т. А. Лукичёва [и др.] ; под ред. Т. А. Лукичёвой, Н. Н. Молчанова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 370 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/0F2B1CA9-1223-4459-A48B-F23CD7886700/marketing>

#### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Шимко, П. Д. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / П. Д. Шимко. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — Режим доступа :

www.biblio-online.ru/book/C1129AC5-6938-46F1-9218-65BDA8BD2D3C..

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Астахова, Н. И. Менеджмент : учебник для СПО / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — М. : Издательство Юрайт, 2019.

3. ЭБС «ЮРАЙТ»: Карпова, С. В. Основы маркетинга : учебник для СПО / С. В. Карпова ; под общ. ред. С. В. Карповой. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 408 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/40397D17-74E9-4216-86AA-515D7978B149/osnovy-marketinga>

4. Менеджмент : учебник для бакалавров по направлению и специальности "Менеджмент" / А. Н. Алексеев [и др.] ; под общ. ред. И. Н. Шапкина. - М. : Юрайт, 2013. - 690 с. - (Бакалавр. Углубленный курс. Гр. УМО). - ISBN 978-5-9916-2433-6 : 507 р. 43 к.

5. Менеджмент в России и за рубежом (периодическое издание)

6. Маркетинг в России и за рубежом (периодическое издание)

7. Экономист (периодическое издание)

8. Энциклопедия Znanium.com <https://new.enc.znaniy.com/>

### **3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Российский журнал менеджмента – <https://rjm.spbu.ru>

2. ИПУ РАН Теория управления организационными системами – <http://www.mtas.ru>

3. Центр Креативных Технологий - <http://www.inventech.ru>

4. Современный экономический словарь - <http://www.slovari.yandex.ru>

5. Словарь менеджмента - <http://www.glossword.info/index.php/index/77-slovar-menedzhmenta.xhtml>

6. Сайт журнала «Современные технологии управления» - <http://sovman.ru>

7. Экономика. Социология. Менеджмент. Федеральный образовательный портал - <http://ecsocman.edu.ru>

8. Административно-управленческий портал - <http://www.aup.ru>

9. Информационный портал, посвященный менеджменту - <http://www.md-management.ru>

#### **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, тестирования, выполнения контрольных работ, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— различных групп методов менеджмента;</li> <li>— функций менеджмента, необходимых в управлении организацией;</li> <li>— различных типов организационных структур и организационно-правовых форм;</li> <li>— общего понятия о лидерстве и групповой динамике;</li> <li>— методов и принципов управления персоналом в организации;</li> <li>— основных экономических понятий и технико-экономических показателей деятельности предприятия;</li> <li>— механизма формирования заработной платы и стимулирования труда;</li> <li>— сущности, основных целей, принципов и функций маркетинга.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок.            Не менее 75% правильных ответов.            Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>            -устный опрос;            -тестирование;            -оценка результатов контрольных работ.  <b>Промежуточная аттестация:</b>            -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете</p>



<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать административные, экономические и социально-психологические методы менеджмента в процессе управления деятельностью организации;</li> <li>– управлять формальными и неформальными</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>–оценка практических заданий для работы в аудитории;</li> <li>–оценка результатов контрольных работ.</li> </ul>
--	---	---

<p>группами в организации, быть участником коммуникативного процесса, нивелировать барьеры во внутриорганизационных коммуникациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать экономические понятия в своей профессиональной деятельности;</li> <li>– формировать механизм стимулирования труда и его совершенствовать, разрабатывать тарифную систему, формы и системы оплаты труда;</li> <li>– прогнозировать основные результаты деятельности организаций;</li> <li>– применять принципы и методы маркетинговой политики в формировании цены и направлений сбыта продукции предприятия.</li> </ul>	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>– экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
--	---	---

**Приложение 2.27**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности**  
**/ Социальная адаптация и основы социально-правовых**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной 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
<b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ЛР2, ЛР 6, ЛР 9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> <li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>66</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>60</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	40
консультации	-
Самостоятельная работа	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	Основные положения Конституции РФ	4	
<b>Тема 1.1</b> Основные положения Конституции РФ	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия</p>	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР2, ЛР 6, ЛР 9
<b>Тема 1.2</b> Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина</p> <p>2. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина</p> <p>3. Право социальной защиты граждан</p>	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР2, ЛР 6, ЛР 9
<b>Раздел 2</b>	Основы гражданского права	16	ОК 1-7, ОК 9,10
<b>Тема 2.1</b> Правовое регулирование хозяйственных отношений	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Предмет, принципы и источники российского гражданского права</p> <p>2. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.</p>	2	ЛР2, ЛР 6, ЛР 9
<b>Тема 2.2</b> Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Классификация субъектов предпринимательской деятельности</p> <p>2. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица</p> <p>3. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности</p>	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР2, ЛР 6, ЛР 9
	<b>Тематика практических занятий</b>	10	

	1.Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	<b>10</b>	
<b>Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР2, ЛР 6, ЛР 9</b>
	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).		
<b>Раздел 3</b>	<b>Основы трудового права</b>	<b>28</b>	
<b>Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР2, ЛР 6, ЛР 9</b>
	<b>Уровень освоения</b>		
	1.Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	2. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	3.Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	4.Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	<b>10</b>		
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>		
Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника			
<b>Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР2, ЛР 6, ЛР 9</b>
	1.Материальная ответственность работодателя перед работником		
	2.Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
1.Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	<b>10</b>		
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК</b>

<b>Защита трудовых прав работников</b>	1. Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения 2. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		<b>9,10 ЛР2, ЛР 6, ЛР 9</b>
<b>Раздел 4.</b>	<b>Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины. Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.). Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности.	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР2, ЛР 6, ЛР 9</b>
<b>Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР2, ЛР 6, ЛР 9</b>
<b>Тема 4.3. Административные наказания</b>	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	<b>10</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	<b>2</b>	
<b>Раздел 5.</b>	<b>Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав. Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ЛР2, ЛР 6, ЛР 9</b>
<b>Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров</b>	<b>Самостоятельная работа</b> Третейские суды в РФ.	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>66</b>	

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**



#### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Социальноэкономических дисциплин»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Приложение 2.28**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные  
информационные технологии в профессиональной деятельности**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности является дисциплиной обязательной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
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 языках.

### 1.1.2 Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решения в условиях риска и неопределенности

<b>ЛР 14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий,
	нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: совокупность теоретических и практических знаний в области информационных технологий и применение их в практической деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li> <li>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности и владеть методами сбора, хранения и обработки информации;</li> <li>- осуществлять поиск информации на компьютерных носителях, в локальных и глобальных информационных сетях;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- обеспечивать информационную безопасность;</li> <li>- применять антивирусные средства защиты информации;</li> <li>осуществлять поиск необходимой информации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>технологии освоения пакетов прикладных программ; мультимедийные технологии обработки и представления информации;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	58
Самостоятельная работа	12
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	46
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия (если предусмотрено)	42
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элементу программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	Цели, задачи и содержание дисциплины. Основные понятия информационных технологий. Этапы развития ИТ. Значение информационных технологий в профессиональной деятельности.	2	ОК 1-7, 9-10, ЛР 13-14
<b>Раздел 1. Общий состав и структура ПК. Программное обеспечение ПК.</b>			
<b>Тема 1.1 Устройство ПК.</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9-10, ЛР 13-14
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №1. Архитектура ЭВМ. Файлы и файловая система. Сравнительный обзор современных ЭВМ.	2	
<b>Тема 1.2 Программное обеспечение.</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9-10, ЛР 13-14
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №2. Программное обеспечение. Его установка, использование	2	
<b>Тема 1.3.</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9-10,

Системное и прикладное	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ЛР 13-14
программное обеспечение ПК	Практическое занятие №3. Стандартные приложения ОС.	2	
<b>Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>			
<b>Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9-10, ЛР 13-14
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие №4. Редактирование и форматирование текстового документа. Создание и оформление списков, колонок. Вставка и редактирование таблиц	2	
	Практическое занятие №8. Вставка графических объектов, использование возможностей WordArt, SmartArt.	2	
	Практическое занятие №9. Стили, создание и редактирование автособираемого оглавления. Гиперссылки. Создание текстовых документов на основе шаблонов. Комплексное использование возможностей текстового процессора.	2	
<b>Тема 2.2 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9-10, ЛР 13-14
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие №12. Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel. Относительная и абсолютная адресация в табличном процессоре MS Excel. Использование функций в расчетах.	2	
	Практическое занятие №15. Фильтрация данных и условное форматирование в MS Excel. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах. Подбор параметра. Организация обратного расчета. Комплексное использование возможностей MS Excel для создания документов.	2	

<b>Тема 2.3 Компьютерные презентации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 02, 09, ЛР 13-14
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие №19. Графические объекты, текст, таблицы, диаграммы, SmartArt, как элементы презентации. Выбор дизайна, эффекты, анимация.	2	
	Практическое занятие №20. Заметки к слайдам, как конспект выступления. Звуковое сопровождение, настройка показа: время, частичный показ.	2	
	Практическое занятие №21. Создание мультимедийных презентаций в MS Power Point. Применение триггеров в презентации. Разработка рекламной презентации предприятия	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подбор информации и создание презентации на указанную преподавателем тему, связанную с профессиональной деятельностью.	4	
<b>Тема 2.4 Технология использования баз данных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9-10, ЛР 13-14
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие №24. Создание многотабличной базы данных. Редактирование и модификация таблиц БД в СУБД. Создание пользовательских форм для ввода данных в СУБД.	2	
	Практическая работа №25. Создание подчиненных форм в СУБД. Создание запросов и отчетов в СУБД. Создание запросов в СУБД. Закрепление приобретенных навыков по созданию таблиц и форм в СУБД.	2	
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9-10, ЛР 13-14
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие №32. Электронные таблицы для решения профессиональных задач. Обзор и возможности российских компьютерных справочно-правовых систем (СПС).	2	



	Практическая работа №33. Создание публикаций средствами MS Publisher. Создание визитной карточки, брошюры, открытки, средствами MS Publisher. Создание Web-страниц средствами MS Publisher	2	
<b>Тема 2.6. Технология</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9-10, ЛР 13-14
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
<b>обработки графической информации</b>	Практическое занятие № 45. Знакомство с интерфейсом. Создание изображений из графических примитивов в Inkscape.	2	
	Практическое занятие №46. Создание логотипа и комбинированного изображения в GIMP. Основы компьютерного дизайна в профессиональной деятельности.	2	
<b>Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>			
<b>Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-7, 9-10, ЛР 13-14
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	Практическая работа №48. Основы работы в Глобальной сети Интернет. Работа с поисковыми системами, электронной почтой.	2	
	Практическое занятие №50. Создание Web-страницы гостиницы. Пресса и книги, кодексы, путеводители. Использование найденной информации в текстовом редакторе.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Разработка проекта Web-страницы ресторана.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Реферат на тему: «История создания и развития электронной почты»	4	
<b>Тема 3.2. Информационные и коммуникационные технологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9-10, ЛР 13-14
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа №53. Сетевые ресурсы. Использование программ в режиме удаленного пользования. Использование электронной почты, on-line семинаров и конференций	2	
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9-10,

<b>Основы информацион ной и технической компьютерной безопасности</b>	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ЛР 13-14
	Практическое занятие №54. Организация защиты информации на персональном компьютере.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>58</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности предусмотрены следующие специальные помещения:**

Лаборатория информационных технологий и документационного обеспечения профессиональной деятельности.

Аудитория № 122 (площадь – 51,1 кв.м.). Специализированная мебель на 25 посадочных мест, рабочие станции 13 шт., проектор Epson EB -965H – 1 шт., интерактивная доска SMART Board 690 – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

#### **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. Основная литература:**

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/413451>

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: 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, 2018. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/411658>

##### **3.2.2. Дополнительная литература:**

1. ЭБС «Znanium»: Федотова Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие / Е.Л. Федотова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 367 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/944899>

2. ЭБС «Znanium»: Гвоздева В. А. Базовые и прикладные информационные технологии : учебник / В.А. Гвоздева. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 383 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1019243>

3. ЭБС «Лань»: Программные продукты и системы (периодические издания)

##### **3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. <http://www.consultant.ru>. - Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

2. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система «Гарант».

3. <http://www.minfin.ru>. – Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации

4. <http://www.nalog.ru>. - Официальный сайт Федеральной налоговой службы

5. <http://znanium.com> – Электронно-библиотечная система znanium.com

6. <http://www.urait.ru> – электронная библиотека издательства ЮРАЙТ

7. <https://edu.lcfresh.com/> - 1С:Предприятие 8 через Интернет" для Учебных заведений

#### **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный

шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <p>основных понятий автоматизированной обработки информации;</p> <p>общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</p> <p>состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>
<p>Умения:</p> <p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

обеспечения, применять	выполнения	
компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по учебной дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.
2. Методические рекомендации по освоению учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентов заочной формы обучения по дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1.	Подбор информации и создание презентации на указанную преподавателем тему, связанную с профессиональной деятельностью	4	1	6
2	Поиск необходимой информации в некоммерческой версии СПС. Формирование отчета по проверенной работе	5	2	5

**Приложение 2.29**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 08 Охрана труда**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина ОП. 08 Охрана труда является обязательной частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с ФГОС СПО.

Учебная дисциплина ОП. 08 Охрана труда обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл.

## 1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

### Цели и задачи дисциплины:

- изучение основ трудового законодательства, обязанностей по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, пожарной технике и пожарной безопасности на производстве, снижение факторов неблагоприятного воздействия на человека опасных и вредных производственных факторов, обеспечение безопасности производственного процесса в производственной деятельности.

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение основных законодательных и правовых нормативно-технических документов по гигиене и безопасности труда, требований охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности, распространяющиеся на деятельность организации;

- изучение организации работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке;

- изучение опасных и вредных производственных факторов на производстве;

- использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- обеспечение безопасности выполнения работ работниками (персоналом);

- ведение документации установленного образца по охране труда с соблюдением сроков её заполнения и хранения.

- использование рациональных технических средств защиты работающих от влияния неблагоприятных факторов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее



заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Формируемые общие компетенции:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формируемые профессиональные компетенции:

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 овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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 разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного 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.

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 сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

горячих напитков разнообразного 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.

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 и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Формируемые личностные результаты программы воспитания:

ЛР 14 - Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно- мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 15 - Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в	системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области

4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
---	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
Самостоятельная работа	4
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
консультации	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 3 семестре</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда</b>			
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.		
<b>Тема 1.1 Нормативно-правовая база безопасности труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	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.
	Законодательство в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс РФ и основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения.		
	<b>В том числе практических занятий:</b> <b>Практическое занятие №1</b> Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.	2	ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15

	<b>В том числе, самостоятельной работы:</b> Работа с нормативными документами «Изучение федеральных законов в области охраны труда»	1	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 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
<b>Тема 1.2. Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Системы управления охраной труда в организации. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Ответственность физических и юридических лиц за нарушение правил охраны труда.	2	ПК 1.1. – 1.4.  ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
<b>Тема 1.3 Организация охраны труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Службы охраны труда в организациях. Обязанности работодателей по обеспечению базовых условий и охраны труда.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15

	<p><b>В том числе практических занятий:</b>  <b>Практическое занятие №2.</b> Обучение работающих безопасным методам труда. Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников.  <b>Практическое занятие №3.</b> Составление инструкций вводного инструктажа.  <b>Практическое занятие №4.</b> Ведение документации установленного образца по охране труда. Решение ситуационных задач.  <b>Практическое занятие №5.</b> Проведение вводного и первичного инструктажа на рабочем месте для работников общественного питания.</p>	2	<p>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.</p> <p>ОК 1 - 7, 9, 10  ЛР 14, 15</p>
	<p><b>В том числе, самостоятельной работы:</b>  Составление конспекта «Гарантии и компенсации по условиям труда»  Подготовка сообщения «Охрана труда женщин и молодежи». Структура по охране труда на предприятии.</p>	1	<p>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.</p> <p>ОК 1 - 7, 9, 10  ЛР 14, 15</p>
<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<p>ПК 1.1. – 1.4.  ПК 2.1. – 2.8.  ПК 3.1. – 3.7.  ПК 4.1. – 4.6.</p>
<b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	Травма и несчастный случай на производстве. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Средства коллективной защиты от травм.		
	<p><b>В том числе практических занятий:</b>  <b>Практические занятия №6.</b> Анализ производственного травматизма на предприятии.  <b>Практические занятия №7.</b> Профилактика травматизма и профессиональных заболеваний. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.  <b>Практические занятия №8.</b> Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма.  <b>Практические занятия №9.</b> Овладение умениями первой помощи при механических травмах.</p>	2	<p>ПК 5.1. – 5.6.  ПК 6.1. – 6.4.</p> <p>ОК 1 - 7, 9, 10  ЛР 14, 15</p>

	<b>В том числе, самостоятельной работы:</b> Подготовка доклада «Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями», «Организация обучения работающих безопасности труда. Технические методы обеспечения безопасности», «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании».	1	
<b>Раздел 2. Условия труда и производственная санитария</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 2.1 Факторы, определяющие условия труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия: оптимальные условия труда, допустимые, вредные и опасные. Производственные факторы, их классификация и характеристика.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	<b>В том числе практических занятий:</b> <b>Практические занятия №10.</b> Аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
<b>Тема 2.2 Вредные производственные факторы и их влияние на организм</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Вредные производственные факторы и их влияние на организм (шум, вибрация, тепловое излучение, вредные вещества в воздухе, электромагнитные излучения и др.) Требования производственной санитарии к микроклимату помещений, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6.



	обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)		ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	<b>В том числе практических занятий:</b> <b>Практические занятия №11.</b> Способы и средства защиты от вредных производственных факторов <b>Практические занятия №12.</b> Выявление опасных и вредных производственных факторов на предприятии общественного питания. <b>Практические занятия №13.</b> Оценка условий труда и аттестация рабочего места	2	
<b>Раздел 3. Производственная безопасность</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 3.1 Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания и торговли</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Требования безопасности к технологическому оборудованию. Требования безопасности при ведении технологических процессов Возможные последствия несоблюдения техники безопасности и производственных инструкций подчиненными работниками.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	<b>В том числе практических занятий:</b> <b>Практическое занятие №14.</b> Требования безопасности к площадям для обслуживания оборудования предприятий общественного питания.	2	ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
<b>Тема 3.2. Электробезопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные). Меры безопасности при обслуживании объектов и выполнении работ повышенной опасности на пищевых производствах. Оказание пострадавшим первой доврачебной помощи при поражении током.		

	<p><b>В том числе практических занятий:</b>  <b>Практическое занятие №15.</b> Выбор средств обеспечения электробезопасности.  <b>Практическое занятие №16.</b> Составление перечня средств защиты для работников предприятий.  <b>Практическое занятие №17.</b> Изучение микроклимата на рабочих местах.  Оказание первой помощи при поражении электрическим током.</p>	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
<b>Тема 3.3</b> <b>Пожарная</b> <b>безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		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.
	Правовая база и организация пожарной охраны. Особенности пожарной опасности пищевых предприятий. Основные причины возникновения пожаров.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
	<p><b>В том числе практических занятий:</b>  <b>Практические занятия №18.</b> Изучение устройств и овладение приемами эксплуатации средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи  <b>Практические занятия №19.</b> Составление плана эвакуации при пожаре на предприятиях общественного питания.</p>	2	
	<p><b>В том числе, самостоятельной работы:</b>  Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь. Способы тушения пожаров, типы огнетушителей и принципы их работы.</p>	1	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 1 - 7, 9, 10 ЛР 14, 15
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП. 08. Охрана труда должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда** (аудитория № 107) (56,3 кв.м), учебно- лабораторный корпус (4728.8 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, город Ставрополь, переулок Зоотехнический, 12 в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 22 посадочных места, компьютеры – 4 шт., преподавательский стол, классная доска, информационные стенды «Первая помощь пострадавшим»,

«Защита населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени» робот-тренажер по отработке навыков оказания первой помощи пострадавшим, технические средства пожаротушения, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)**, главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети

«Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Учебная аудитория №135** (площадь – 47,7 кв.м), учебное здание (7643.2 кв.м.).

Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Мира, 347

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 14 шт., проектор Sanyo PLS-XU10 – 1 шт., интерактивная доска SMART Board 690 – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети

«Интернет», информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

#### **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.

##### **3.2.1. Основная литература**

1. ЭБС «Юрайт»: Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 412 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04907-7. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/09F2B345-790B-4496-8610-E7E527034020](http://www.biblio-online.ru/book/09F2B345-790B-4496-8610-E7E527034020)

2. ЭБС «Юрайт»: Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для СПО / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/631DF060-822C-410E-B9D1-780D5060A6CF](http://www.biblio-online.ru/book/631DF060-822C-410E-B9D1-780D5060A6CF)

#### **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.5. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

3.6. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

3.7. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль:</b> -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов контрольных работ. <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам	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 требованиям инструкций, регламентов	<b>Текущий контроль:</b> -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, -оценка заданий для самостоятельной работы; -оценка результатов контрольных работ. <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения

<p>(персоналу) содержание установленных требований охраны труда;          выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;          вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>практических заданий на дифференцированном зачете</p>
---	---------------------------------------	--

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по учебной дисциплине ОП.08. Охрана труда размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда.
2. Методические рекомендации по освоению учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине ОП. 08 Охрана труда

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1.	Типовые правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих	1	1	2

**Приложение 2.30**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»: формирование общей культуры безопасности, направленной на сохранение жизни и здоровья в повседневной жизни, в экстремальных и чрезвычайных ситуациях и профессиональной деятельности, воспитание сознательного и ответственного отношения к вопросам личной и государственной безопасности.

Дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы общего естественнонаучного цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек)

	<p>условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС.</p> <p>Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей).</p> <p>Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек)</p>	
ОК 02	<p>определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности;</p> <p>определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности;</p> <p>применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности;</p> <p>применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды;</p> <p>использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации;</p> <p>принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах</p>	<p>номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды;</p> <p>приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации;</p> <p>порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности</p>
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности;</p>	<p>психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте;</p> <p>основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды</p>

		осуществления профессиональной деятельности
ОК 07	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	порядок действий в чрезвычайных ситуациях, нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	-	-
Всего	68	8

### 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций (18 часов)</b>			
<b>Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности</b>	<b>Содержание</b> Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь,		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

	<p>вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте.</p> <p>Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</p>	2	
<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях и способы защиты населения от оружия массового поражения</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения.</p> <p>Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций.</p> <p>Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов</p>		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	<p><b>Практические занятия</b></p>		
	<p>Практическое занятие № 1. Правила поведения и порядок действий в</p>	2	

	чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера		
	Практическое занятие № 2. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
<b>Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</b>	<b>Содержание</b>		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 3. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
<b>Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки (48 часов)</b>			
<b>Модуль «Основы военной службы» (для юношей)</b>			
<b>Тема 2.1. Исторический генезис военной службы в России</b>	<b>Содержание</b>		
	Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечаемого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	<b>Практическое занятие</b>		

	Практическое занятие № 4. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе	6	
	<b>Самостоятельная работа</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Аксиология военной службы</b>	<b>Содержание</b> Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности) Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи.		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	<b>Практическое занятие</b>		
	Практическое занятие № 5 Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
<b>Тема 2.3.</b> <b>Праксиология воинской службы</b>	<b>Содержание</b> Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества. Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

	службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества		
	<b>Практическое занятие</b>		
	Практическое занятие №6. Самоподготовка будущего призванного к осуществлению военной деятельности	6	
	<b>Самостоятельная работа</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
<b>Тема 2.4. Стрелковая, огневая и физическая подготовка</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Стрелковая подготовка: строи и управление ими, стрелковые приемы и движение без оружия, стрелковые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	2. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	Практическое занятие № 7. Тренинг умений стрелковой и физической подготовки	6	
	<b>Самостоятельная работа</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
<b>Тема 2.5. Медицинско-санитарная подготовка военнослужащих</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Первая(доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	2. Первая(доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	<b>Практическое занятие</b>	2	

	Практическое занятие № 8. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим	6	
	<b>Самостоятельная работа</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
<b>Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)</b>			
<b>Тема 2.1. Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний		OK 01, OK 02, OK 04, OK 07
	2. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики		OK 01, OK 02, OK 04, OK 07
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Дезинфекция, ее виды и способы. Дезинсекция, ее виды и способы. Дератизация, ее виды и способы		OK 01, OK 02, OK 04, OK 07
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 9. Иммунитет и методы иммунопрофилактики	2	
	Практическое занятие № 10. Правила проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	4	
<b>Самостоятельная работа</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией			
<b>Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации		OK 01, OK 02, OK 04, OK 07
	2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах		OK 01, OK 02, OK 04, OK 07
	<b>Практические занятия</b>		



	Практическое занятие №11. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие №12. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при травматизме	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	<b>Самостоятельная работа</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
<b>Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	2.Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	<b>Практическое занятие</b>		
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>			
<b>Всего: 68 часов</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- нормативные документы;
- специальные технические средства;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы для зачёта.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

**Основные источники:**

1. Косолапова, Н. В. ОУД. 07 ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности : учебник для СПО / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 368 с. - (Профессиональное образование. Гр. ФИРО). - ISBN 978-5-4468-6574-1

#### Дополнительные источники:

1. ЭБС "Znanium": Безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/961964>

#### 3.2.2. Интернет- ресурсы

1. [www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru) (сайт МЧС РФ).
2. [www.mvd.ru](http://www.mvd.ru) (сайт МВД РФ).
3. [www.mil.ru](http://www.mil.ru) (сайт Минобороны).
4. [www.fsb.ru](http://www.fsb.ru) (сайт ФСБ РФ).
5. [www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru) (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).
6. [www.monino.ru](http://www.monino.ru) (Музей Военно-Воздушных Сил).
7. [www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (Государственные символы России. История и реальность).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС;</p> <p>физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;</p> <p>алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС;</p> <p>алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС;</p> <p>основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей).</p>	<p>Оценка «отлично»:</p> <p>студент владеет понятийным аппаратом, нормативно-правовой базой, полно и глубоко овладел материалом по заданной теме, обосновывает свои суждения и даёт правильные ответы на вопросы преподавателя. Выполнил норматив на оценку «отлично».</p> <p>Оценка «хорошо»:</p> <p>студент владеет понятийным аппаратом, нормативно-правовой базой, полно и глубоко овладел материалом по заданной теме, но содержание ответов имеют некоторые неточности и требуют уточнения и комментария со стороны преподавателя. Выполнил норматив на оценку «хорошо».</p> <p>Оценка «удовлетворительно»:</p>	<p>Выполнение нормативов</p> <p>Тестовые задания</p> <p>Практические задания</p>

<p>основы медицинских знаний (для девушек)</p> <p>номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности:</p> <p>нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля</p> <p>и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды;</p> <p>приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации;</p> <p>психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте;</p> <p>основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей</p> <p>и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия</p> <p>по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности</p> <p>порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил</p>	<p>студент знает и понимает материал по заданной теме, но изложение неполное, непоследовательное, допускаются неточности в определении понятий, норм права, студент не может обосновать свои ответы на уточняющие вопросы преподавателя. Выполнил норматив на оценку «удовлетворительно».</p>	
---	---	--

<p>безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства</p>		
<p>Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС;</p>	<p><b>Оценка «отлично»:</b> студент владеет понятийным аппаратом, нормативно-правовой базой, полно и глубоко овладел материалом по заданной теме, обосновывает свои суждения и даёт правильные ответы на вопросы преподавателя. Выполнил норматив на оценку «отлично».</p> <p><b>Оценка «хорошо»:</b> студент владеет понятийным аппаратом, нормативно-правовой базой, полно и глубоко овладел материалом по заданной теме, но содержание ответов имеют некоторые неточности и требуют уточнения и комментария со стороны преподавателя. Выполнил норматив на оценку «хорошо».</p> <p><b>Оценка «удовлетворительно»:</b> студент знает и понимает материал по заданной теме, но изложение неполное, непоследовательное, допускаются неточности в определении понятий, норм права, студент не может обосновать свои ответы на уточняющие вопросы преподавателя. Выполнил норматив на оценку «удовлетворительно».</p>	

<p>владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС.</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС.</p> <p>Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей).</p> <p>Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек)</p> <p>определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности;</p> <p>определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности;</p> <p>применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности;</p> <p>применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с</p>		
--	--	--

<p>         профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы       </p>		
---	--	--

потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте		
---	--	--

**Приложение 2.31**  
**к ОПОП-II по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебной дисциплины**  
**ОП.10 Основы финансовой грамотности и**  
**предпринимательской деятельности в профессиональной сфере**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП.10 Основы предпринимательской деятельности является дисциплиной обязательной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина ОП.10 Основы предпринимательства обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### 1.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### Личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (описатели)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

### 1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
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.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: овладение теоретическими знаниями и практическими навыками организации предпринимательства, изучение методики и практики бизнес-планирования.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li><li>– изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li><li>– составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li><li>– планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li><li>– разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li><li>– рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li><li>– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li><li>– осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– основные перспективы развития отрасли;</li><li>– принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li><li>– виды, формы и методы мотивации персонала;</li><li>– основные производственные показатели подразделения организации питания.</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательской деятельности и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>56</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>42</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	22
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
консультации	2
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности</b> <b>Тема 1.1. История развития, сущность и содержание предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11
	История развития предпринимательства. Этапы развития предпринимательства в России. Сущность и признаки предпринимательства. Цели, задачи и функции предпринимательства		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	История развития, сущность и содержание предпринимательства. Устный опрос, подготовка рефератов		
<b>Тема 1.2. Формы и виды предпринимательской деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11
	Классификация предпринимательской деятельности. Формы предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Формы предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности Устный опрос. Контрольная работа		
<b>Раздел 2. Практика предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11
	Объекты предпринимательства. Субъекты предпринимательства. Организационно-правовые формы предпринимательства.		
<b>Тема 2.1. Субъекты и объекты предпринимательства</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Организационно-правовые формы предпринимательства. Устный опрос.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Выполнение заданий по теме лекции		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 03, ОК04,

<b>Тема 2.2. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности</b>	Сущность и значение бизнес-плана. Цели, задачи и функции бизнес-плана. Виды бизнес планов. Структура бизнес-плана и требования к его разработке. Содержание основных разделов бизнес-плана. Показатели эффективности бизнес-плана		ОК 09, ОК 11 ПК 6.2, ПК 6.3 ПК 6.4.
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	
	Структура бизнес-плана и требования к его разработке. Содержание основных разделов бизнес-плана. Показатели эффективности бизнес-плана. Контрольная работа (тесты).		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.3. Риски в предпринимательстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11
	Сущность предпринимательского риска. Классификация рисков. Методика оценки предпринимательского риска. Причины возникновения и способы снижения рисков		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Сущность предпринимательского риска. Классификация рисков. Методика оценки предпринимательского риска. Причины возникновения и способы снижения рисков. Устный опрос		
<b>Тема 2.4. Культура и этика в предпринимательстве. Ответственность предпринимателя</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 03, ОК04, ОК 09, ОК 11
	Сущность культуры предпринимательства. Основные качества предпринимателя. Предпринимательская этика. Сущность и виды ответственности предпринимателя		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Сущность культуры предпринимательства. Основные качества предпринимателя. Предпринимательская этика. Сущность и виды ответственности предпринимателя. Устный опрос		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>56</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательства должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная мебель, дидактические пособия, программное обеспечение, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения: видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Беспалов М. В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России: Учебное пособие — НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 230 с.
2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Иванова, Е. В. Предпринимательское право : учебник для СПО / Е. В. Иванова. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 272 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09638-5. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/9E67EE00-8024-4ABF-A8EB-56747EE7B840](http://www.biblio-online.ru/book/9E67EE00-8024-4ABF-A8EB-56747EE7B840).
3. ЭБС «ЮРАЙТ»: Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учеб. пособие для СПО / Г. Б. Морозов. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 420 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05995-3. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/B5501FAD-63BE-4F6B-B2E3-07D28416EA5D](http://www.biblio-online.ru/book/B5501FAD-63BE-4F6B-B2E3-07D28416EA5D).

##### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://window.edu.ru/> Единое окно доступа к образовательным ресурсам
2. <http://www.firo.ru/> Министерство образования и науки РФ ФГАУ «ФИРО»
3. <http://www.consultant.ru/> – компьютерная справочная правовая система
4. <http://www.garant.ru/> – информационно-правовой портал
5. <https://normativ.kontur.ru/> – справочно-правовая система
6. <http://www.edu-all.ru/> Портал «Всеобуч»- справочно-информационный образовательный сайт, единое окно доступа к образовательным ресурсам

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Конституция РФ от 12.12.1993 (в ред. от 21.07.2014);
2. Гражданский кодекс РФ в 4 частях от 30.11.1994 (в ред. от 29.12.2017);
3. Налоговый кодекс РФ в 2 частях от 31.07.1998 (в ред. от 29.12.2017);
4. ЭБС «ЮРАЙТ»: Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 219 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05041-7. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/BV07BF60-B058-4FEB-8C8F-00FA1BEF9839](http://www.biblio-online.ru/book/BV07BF60-B058-4FEB-8C8F-00FA1BEF9839).
5. ЭБС «ЮРАЙТ»: Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учеб. пособие для СПО / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 417 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07575-5. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/5A334F68-E178-44AF-A023-C519C79E09F8](http://www.biblio-online.ru/book/5A334F68-E178-44AF-A023-C519C79E09F8).
6. ЭБС «ЮРАЙТ»: Боброва, О. С. Организация коммерческой деятельности : учебник и практикум для СПО / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 332 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01668-0. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/BE95C40C-7DD1-4F2D-97EB-C731C436DC6E](http://www.biblio-online.ru/book/BE95C40C-7DD1-4F2D-97EB-C731C436DC6E).
7. Экономика и предпринимательство (периодическое издание)



#### **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.5. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

3.6. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

3.7. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме устного опроса, выполнения контрольных работ, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные перспективы развития отрасли;</li> <li>– принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>– виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>– основные производственные показатели подразделения организации питания.</li> </ul>	<p>- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;</p> <p>- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;</p> <p>- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p>



	<p>логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры; -оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.</p>	
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>– изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>– составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>– планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>– разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>– рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>– осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</li> </ul>	<p>- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;</p> <p>- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;</p> <p>- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p>

	<p>студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры; -оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.</p>	
--	--	--

**Приложение 3**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,  
включая программное обеспечение**

**1. Материально-техническое оснащение**

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинеты «Социально-экономических дисциплин»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.05, ОП.11, ОП.15
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	ОП.05, ОП.11, ОП.15
5	Принтер	Оборудован ие	Специализированное	Тип печати - лазерный, формат печати А4, скорость печати не менее 20 стр/мин	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
6	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
7	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
8	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

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

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.01
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Шкаф вытяжной	Мебель	Специализированное	Лабораторный, для работы с летучими веществами. Представляет камеру закрытого типа с вытяжной вентиляцией.	
4	Шкаф-купе	Мебель	Основное	Встроенный	
5	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионально го модуля, дисциплины</b>
6	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
7	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
8	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
9	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
10	демонстрационные учебно- наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет «Иностранного языка»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализирован ное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОГСЭ.03
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Персональный компьютер в сборе с клавиатурой	ТС	Специализирован ное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Принтер	Оборудование	Специализированное	Тип устройства -принтер Тип печати- лазерный Цветность -черно-белая Максимальный формат - A4. Размещение - настольный	
6	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
7	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
8	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Доска	ТС	Основное	маркерная	
6	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
7	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Образовательные комплексы: цифровая лаборатория по БЖ; мини-экспресс-лаборатории радиационно- химической разведки; дозиметр; газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей; средства защиты кожи и органов дыхания; измеритель электропроводности, кислотности и температуры; универсальная интерактивная система	ТС	Специализированное	Стандартные	
6	Стенды: ЗОЖ, Символы России, по охране труда, пулемет РПК-74	УМК	Основное		

Кабинет «Экологических основ природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ЕН.02, ОП.06



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Доска	ТС	Основное	Белая маркерная	
9	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.02, ОП.03, ПМ.01
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Доска	Оборудование	Основное	Белая маркерная	
6	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
7	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов сырья»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.02, ПМ.10, ПМ.12, ПМ.05
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Проектор	ТС	Специализированное	Потолочный, технология проекции 3LCD, разрешение не менее 1024x768, яркость 3300 лм	
6	Экран для проектора	ТС	Специализированное	Диагональ экрана (дюйм) не менее 100", 254 см, Рабочая поверхность не менее 203*152, ширина полотна не менее 203 см	ПМ.02, ПМ.10, ПМ.12, ПМ.05
9	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
10	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		
11	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		

Кабинет «Организация обслуживания»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110x60x75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.04, ОП.14, ПМ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	ОП.04, ОП.14, ПМ.09
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
6	Кофе машина, полуавтомат	ТС	Специализированное	Nuova Simonelli Appia II 3 GR S . Тип кофе- молотый Есть: экономайзер, кран для подачи горячей воды, два паровых крана из нержавеющей стали с системой PUSH&PULL. Предусматривает ручную дозацию кофе. Подключение к водо-проводу, Капучинатор.	
7	Кофемолка - электрическая	ТС	Специализированное	Автоматическая. LaCimbali, 220x442x620 мм, 300Вт, 220В. Производительность - 4,0 грамм/сек. Емкость бункера для зерна - 1,6 кг. Диаметр жерновов - 64 мм. С Bluetooth и BDS - системой контроля выдачи одинарной или двойной порции кофе.	
8	Стойка барная	Мебель	Специализированное	Длина 1200*4=4800, ширина контактной столешницы 450 (глубина 250) ширина	ОП.04, ОП.14, ПМ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				рабочей поверхности 600, высота 1250, высота рабочей зоны 1000	
9	Стол производственный	Мебель	Специализированное	Стол складной на подстолье "Тамада" STARSTYLE СПТ157 1500x700x750; столешница ЛДСП -16 мм, подстолье - крашенный металло- каркас, высота 750 мм.	
10	Холодильный шкаф (+/+) двери-стекло	ТС	Специализированное	TEFCOLD BC 25 CP-I	
11	Ванна моечная	Оборудование	Основное	нержавеющая сталь, кран моечный Гор/хол	
12	Машина посудомоечная купольного типа	ТС	Специализированное	BOSH Silence Plus Series Машина посудомоечная купольного типа МПК-700К производительность: 700 тар/час Габаритные размеры: 740x850x1490 мм Емкость моечного бака:30 л Емкость бойлера: 10 л Мощность: 10,5 кВт	ОП.04, ОП.14, ПМ.09
13	Льдогенератор	ТС	Специализированное	Carotti ice SRL	
14	Шкаф-стеллаж с посудой	Мебель	Специализированное	Встроенный. 6 полок под стеклом, 2 полки закрыты дверь ДСП	
15	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
16	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

## 1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

## Лаборатория «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.01, ОП.06
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Шкаф вытяжной	Мебель	Специализированное	Лабораторный, для работы с летучими веществами. Представляет камеру закрытого типа с вытяжной вентиляцией.	
4	Шкаф-купе	Мебель	Основное	Встроенный	
5	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
6	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
7	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
8	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
9	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирова нное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.09
2	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Аудиосистема с пультом				
5	Стол производственный для кофемашины и кофемолки	Мебель	Специализированное	1400х700х850; нерж. сталь. С внутренней металлической полкой, глухой.	
6	Плита индукционная	Оборудование	Специализированное	"INDOKOR IN 7000 D Установка настольная Количество конфорок 2 Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность 7 кВт"	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.09
7	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Размеры 732х546х305мм, для моделей ONE/PLUS GN1/1	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
8	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	UNOX XEVC-0511 - E1R 750x773x675mm;7,0кВт;380В;5 GN 1/1, панель MASTER.Touch ONE	
9	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Специализированное	CAS SW 5, Предел взвешивания, кг 5 Минимальная нагрузка, г 40 Цена поверочного деления, г 2 Время непрерывной работы от аккумулятора, часов от батарей: марганцевых 500, щелочных 1000 (т 20С) Число разрядов индикатора 5 Тип измерения Тензометрический	
10	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	"GASTROMIX В 5 М Объем дежи 5 л Механизм поднятия головы подъемная траверса Число скоростей 6. Напряжение 220 В Мощность 0.8 кВт Ширина 227 мм Глубина 368 мм Высота 350 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.09
11	Холодильный шкаф (+/+) двери-стекло	Оборудование	Специализированное	TEFCOLD BC 25 CP-I	
12	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	ICEMAKE ATT 10 Италия, 750x740x870 мм; Температурный режим заморозки -18 °С Производительность цикла заморозки 15 кг Объем 190 л Количество уровней 10	
13	Микроволновая печь, мощность 0,8 кВт	Оборудование	Специализированное	Samsung MS23K3513AS Мощность печи 800 Вт	



<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализирова нное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
14	Фритюрница	Оборудование	Специализирова нное	Viatto IEF-4L-2 Объемом 4 литра.	
15	Слайсер	Оборудование	Специализирова нное	Модель AIRHOT SL 220A. Диаметр режущего лезвия 220 мм.	
16	Мясорубка	Оборудование	Специализирова нное	Мясорубка электрическая Bosch MFW3600W, 80 кг/час, полный унгер, реверс	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.09
17	Блендер стационарный	Оборудование	Специализирова нное	Блендер стационарный STARFOOD BL- 020 Объем чаши 5л.	
18	Соковыжималка шнековая	Оборудование	Специализирова нное	BORK S611 Мощностью 200 Вт, шнекового типа. Материал корпуса: пластик	
19	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализирова нное	APACH A VM 254 Настольная, камерная.	
20	Кофемолка	Оборудование	Специализирова нное	Кофемолка электрическая Bosch MKM 6003 Мощность 180 Вт Максимальная доза для помола 75 г	
21	Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат				
22	Льдогенератор кубиковый лед 40 кг/сут				
23	Машина посудомоечная купольного типа 700 тар/час				
24	Стеллаж 4х уровневый	Мебель	Специализирова нное	нержавеющая сталь, 4х уровневый	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
25	Стол подсобный	Мебель	Основное		
26	Стойка администратора	Мебель	Специализированное		
27	Стойка барная	Мебель			
28	Стол прямоугольный (банкетный, складной)	Мебель			
29	Стол квадратный 800/800	Мебель			
30	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК			
31	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК			

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.05, ПМ.08
2	Стол кондитерский СКЛ	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 1100х700х750 мм, со сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304	
3	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	Polair CM107-S Исполнение двери – металлическая, глухая Внутренний объём – 700 литров	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Стеллаж сборно-разборный	Оборудование	Основное	4-х уровневый 800*500*1800, нержавеющая сталь	
5	Стол с моечной ванной 1000х600х850	Оборудование	Основное	Длина, мм 1200 Ширина, мм 700 Высота, мм 850	
6	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	INDOKOR IN 7000 D Установка настольная Количество конфорок 2 Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность 7 кВт	
7	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С	
8	Печь конвекционная UNOX XEET-04EU-ELDV	Оборудование	специализированное	00x811x502 мм 6,9кВт;380В; панель LED, 4 листа 600x400мм с пароувлажнением, 2 скорости вентилятора, подключение к воде Производственного типа	ПМ.05, ПМ.08
9	Тележка-шпилька	Оборудование	Основное	Количество уровней: 12 Вместимость: 12 противней 600x400 мм, нержавеющая сталь	
10	Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05	Оборудование	специализированное	Италия, 750x740x870 мм; 1,424кВт; 220В; 5 габаритов 1/1, 600*400, 23/12 кг за цикл Производственного типа	
11	Миксер планетарный	Оборудование	специализированное	Starwind SPM7169 Turquoise Мощность: 1600 Вт Количество скоростей: 6 + импульсный режим Материал чаши: нержавеющая сталь Объем чаши: 5,5 л 220В	
12	Микроволновая печь, мощность 0,8 кВт	Оборудование	специализированное	Samsung MS23K3513AS Объем 23 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Блендер ручной погружной	Оборудование	специализированное	Robot coupe mini mp190 combi 550x78x78mm; 0,25квт;220в;диам.78, длина 550мм, венчик производственного типа	ПМ.05, ПМ.08
14	Мясорубка	Оборудование	специализированное	BOSCH. электрическая Мощность1500 Вт Производительность1.7 кг/мин	
15	Расстоечный шкаф	Оборудование	специализированное	UNOX Напряжение — 220 В. Италия. Высота — 750 мм Длина — 800 мм Ширина-792мм	
16	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	
17	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное	демонстрационные учебно-наглядные пособия	

### 1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

#### Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Гимнастические скамейки	Мебель	Основное	Стандартные. Дерево	ОП.7
2	Тренажеры силовые	Оборудование	Специализированный	Спортивный	ОП.7
3	Теннисные столы (4 шт)	Мебель	Специализированный	Стандартный. Дерево	ОП.7
4	Маты гимнастические	Оборудование	Основное	Спортивные. Поролон	ОП.7
5	Стенка гимнастическая	Оборудование	Основное	Встроенная, дерево	ОП.7
6	Щиты баскетбольные				ОП.7
7	Кольца баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные, дерево	ОП.7
8	Переключатель навесная	Оборудование	Основное	Встроенные, корзина-металл, сетка	ОП.7

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
9	Брусья навесные	Оборудование	Основное	Спортивная	ОП.7
10	Сетка волейбольная	Оборудование	Основное	Спортивная	ОП.7
11	Комплект учебно-методической документации.	Оборудование	Основное	Спортивная	ОП.7
12	Мячи волейбольные. баскетбольные	Оборудование	Основное	Спортивная	ОП.7
13	Ноутбук	ТС	Специализированный	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	ОП.7
14	Комплект учебно-методической документации.	УМК	Основное		ОП.7

#### 1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

##### *Библиотека*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см	
2	Стулья	Мебель	Основное	Стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Стеллажи книжные открытые	Мебель	Основное	Стеллаж 1300х450х1800мм	
4	Рабочее место библиотекаря	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): 110х60х75 см Стул (ШхГхВ): 460*450*820 мм	
5	ПК в сборе (10 шт)	ТС	специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
6	Книжный фонд	УМК	специализированное	15678, из них 2775 единиц специализированной литературы	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				по направлению «Графический дизайнер»	

*Читальный зал*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (20): стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
2	Стеллажи под книги	Мебель	Специализированное	Стеллаж библиотечный двухсторонний. Габаритные размеры (Ширина х Глубина х Высота), мм: 900х520х1900	
3	Компьютер в сборе с монитором, клавиатурой и мышью	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Тб	
4	МФУ цветной	Оборудование	Специализированное	Лазерный цветной А4 Тип печати - цветная, технология печати - лазерная, формат печати А4, скорость печати не менее 20 стр/мин, наличие автоподатчика, наличие интерфейсов для подключения - Ethernet (RJ-45) и USB с функцией печати и сканирования	
5	Комплект учебно-методической документации.	УМК	Основное	Библиотечный фонд	

*Актный зал*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресла мягкие (Посадочные места – 250)	Мебель	Основное		
2	Акустическая система	ТС	специализированное	JBL, 300 Вт	
3	Акустическая система	ТС	специализированное	Саундкинг, 100 Вт	
4	Микрофоны	ТС	специализированное	SURE, 2 шт	
5	Микрофоны	ТС	специализированное	Синхайзер. 6 шт.	
6	Микшерный пульт	ТС	специализированное	Ямаха.	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Офисный пакет приложений (программное обеспечение предназначено для обработки электронной документации на ПК)	26	ОП.04, ОП.07, ОП.14, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,
2	Пакет ПО iikoServer для ресторанного бизнеса: лицензия на ПО iikoServer: сервер iiko в ресторане (единая система для управления продажами, складом, кухней, доставкой, персоналом, финансами, поставщиками, лояльностью гостей в режиме онлайн)	26	ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2024 г.**



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....	4
3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации.....	9
3.1. Государственная экзаменационная комиссия.....	9
3.2. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации .....	10
3.3. Процедура проведения защиты дипломной работы.....	11
3.4. Процедура проведения демонстрационного экзамена.....	15
3.5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	19
4. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации .....	20
4.1. Информационное обеспечение ГИА.....	20
4.2. Материально-техническое обеспечение ГИА.....	21
5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации .....	21
5.1. Процедура оценивания результатов государственной итоговой аттестации .....	21
6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций .....	23
7. Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников .....	24
Приложение 1. Тематика дипломных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело .....	25
Приложение 2. Комплект оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена.....	27

## **1. Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

## **2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации**

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

В соответствии с ФГОС СПО выпускник квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

## Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
<b>В соответствии с ФГОС</b>	
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)	ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)

## Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ВД.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	ПК 7.1. Осуществлять выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

### **3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации**

#### **3.1 Государственная экзаменационная комиссия**

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК).

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

педагогических работников;

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

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее - экспертная группа).

Состав ГЭК утверждается приказом директора ИСПО не позднее одного месяца до начала ГИА и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

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

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Ставропольского края.

Председателем ГЭК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утверждается лицо, не работающее в ИСПО, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор ИСПО является заместителем председателя ГЭК. В случае создания нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора ИСПО или педагогических работников.

Для проведения демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело создается экспертная группа. Приказ о создании экспертных групп, как правило, утверждается в один день с приказом об утверждении составов ГЭК или не позднее чем за один месяц до даты проведения демонстрационного экзамена.



Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

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

Обеспечение проведения ГИА осуществляется ИСПО.

Институт использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении ГИА выпускников.

Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **3.2. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломной работы.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению ИСПО на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные ИСПОм, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

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

Программа организации проведения защиты дипломной работы как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы, порядок оценки результатов дипломной работы.

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

Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по специальности – 6 недель, в том числе:

- подготовка дипломной работы – 4 недели;
- защита дипломной работы – 1 неделя - в соответствии с графиком.

Подготовка письменного отзыва руководителя дипломной работы – за 10 дней до назначенного срока защиты.

Рецензирование дипломной работы - не менее чем за 7 дней до назначенного срока защиты дипломной работы.

Проведение нормоконтроля дипломной работы – за 3 дня до защиты.

Предварительная защита дипломной работы – в соответствии с графиком.

- демонстрационный экзамен – 1 неделя.

#### Основные мероприятия в рамках ГИА

<b>Мероприятия</b>	<b>Часы</b>
Ознакомление студентов с требованиями, предъявляемыми к дипломной работе. Выбор темы дипломной работы. Ознакомление с комплектом оценочной документации для демонстрационного экзамена.	6 ч.
Составление плана дипломной работы и календарного графика ее выполнения. Составление дорожной карты по подготовке к демонстрационному экзамену.	12 ч.
Консультации и собеседования по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы.	36 ч.
Помощь студентам по формулированию выводов, которые должны быть дополнены практическими рекомендациями.	18 ч.
Помощь в оформлении дипломной работы в соответствии с методическими рекомендациями.	18 ч.
Представление чернового варианта дипломной работы руководителю. Корректирование текста работы по замечаниям руководителя.	24 ч.
Представление работы руководителю. Устранение указанных в работе замечаний. Последующее рецензирование.	18 ч.
Подготовка письменного отзыва на дипломную работу. Консультирование студентов по подготовке вступительного слова на защите.	12 ч.
<b>Всего</b>	<b>144 ч. (4 недели)</b>
<b>Защита дипломной работы</b>	<b>36 ч. (1 неделя)</b>
<b>Демонстрационный экзамен</b>	<b>36 ч. (1 неделя)</b>

### 3.3. Процедура проведения защиты дипломной работы

#### Тематика дипломных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тематика дипломных работ определяется ИСПОм на основании решения методических объединений. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Заявление на имя директора ИСПО с предложением своей темы дипломной работы и ее обоснованием выпускник подает не менее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Выпускник в праве приложить к заявлению запрос (копию запроса) представителей работодателей, заинтересованных в разработке темы дипломной работы. Целесообразность разработки, предложенной выпускником темы, устанавливается протоколом заседания методического объединения.

Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

## **Руководство дипломной работой**

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора ИСПО в срок до 30 ноября.

В обязанности руководителя дипломной работы входит:

- разработка задания на подготовку дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломной работы;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- рекомендации по сбору необходимого для выполнения дипломной работы материала, оказание помощи в подборе необходимых информационных источников;
- консультирование выпускника по возникающим в ходе выполнения дипломной работы проблемам теоретического и практического характера;
- консультирование по оформлению всех частей дипломной работы в соответствии с методическими требованиями к оформлению документов;
- контроль хода выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком в форме обсуждения хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломной работы;
- предоставление письменного отзыва на дипломную работу.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Задание на дипломные работы рассматривается методическими объединениями, подписывается руководителем дипломной работы и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

Задание на дипломную работу выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Контроль за выполнением требований к оформлению дипломной работы в соответствии с методическими рекомендациями осуществляет нормоконтролер. Нормоконтролеры назначаются из числа преподавателей ИСПО и утверждаются приказом директора.

Для нормоконтроля студентом предоставляется:

- дипломная работа на бумажном носителе;
- чистый бланк нормоконтроля;
- отзыв руководителя;
- рецензия (внешняя или внутренняя).

При проведении нормоконтроля следует руководствоваться: указателями (каталогами, перечнями) государственных, международных и отраслевых стандартов, технических условий и др.; действующими нормативными документами, распространяющимися на объект стандартизации; терминологическими словарями (справочниками, сборниками); таблицами систематизации и др.

Нормоконтролер имеет право:

- возвращать дипломную работу в случаях несоответствия требованиям, небрежного выполнения, отсутствия необходимых подписей, отсутствия документов, на которые имеются ссылки в работе и т.д.;
- требовать от студента разъяснений и дополнительных материалов по возникшим при проверке вопросам;
- не подписывать дипломную работу в случаях невыполнения требований.

По завершении обучающимся подготовки дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом.

В отзыве руководителя дипломной работы указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению.

Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломной работы к защите.

## Структура и оформление дипломной работы

Структура дипломной работы:

- 1) титульный лист;
- 2) задание;
- 3) отзыв;
- 4) рецензия;
- 5) содержание;
- 6) введение;
- 7) основная часть;
  - теоретическая часть
  - практическая часть
- 8) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- 9) список используемых источников;
- 10) приложения.

**Во введении** обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи, определяются объект и предмет дипломной работы.

При работе над **теоретической частью** определяется круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

**Работа над практической частью** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Заключение** содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

**Список использованных источников** отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломной работы (не менее 20 источников), составленный в следующем порядке:

- федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);

- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

**Приложения** могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т. п.

Объем дипломной работы должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст дипломной работы должен быть подготовлен с использованием компьютера в тестовом процессоре MS Word, Тип шрифта Times New Roman, размер шрифта -14, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

Требования к структуре и оформлению дипломной работы, а также рекомендации по подготовке к защите представлены в Методических рекомендациях по разработке и оформлению дипломной работы.

### **Рецензирование дипломной работы**

Дипломные работы подлежат обязательному рецензированию.

Рецензирование дипломной работы проводится преподавателями ИСПО, специалистами из числа работников родственных образовательных учреждений, организаций, предприятий, владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ. Рецензенты назначаются приказом директора ИСПО не позднее, чем за месяц до защиты дипломной работы.

Рецензия должна включать: заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме; оценку качества выполнения каждого раздела; оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы; общую оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения выпускника не позднее, чем за три дня до защиты дипломной работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

### **Защита дипломных работ**

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава.

В ГЭК должны быть представлены следующие документы:

1. Порядок проведения государственной итоговой аттестации.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
4. Методические рекомендации по разработке и оформлению дипломных работ.
5. Приказ о составе ГЭК.
6. Приказ об утверждении тем и руководителей дипломных работ.
7. Приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации.
8. Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость).
9. Зачетные книжки студентов.
10. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению защиты дипломной работы, присвоению квалификации и выдаче дипломов студентам группы.

11. Выполненная дипломная работа с отзывом руководителя, рецензией.

На защиту дипломной работы отводится до 20 минут на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 8-10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

Во время доклада обучающийся использует подготовленную презентацию, иллюстрирующую основные положения дипломной работы.

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- свободное владение материалом;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя дипломной работы;
- мнение рецензента дипломной работы;
- практическая значимость работы.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос решающим является голос председателя ГЭК.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка за защиту дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы открытых заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Протоколы закрытых заседаний ГЭК подписываются председателем ГЭК и ответственным секретарем.

Для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов ГЭК;
- места для выпускников;
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения.

### **3.4. Процедура проведения демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации, включенных в Программу ГИА.

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

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

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

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

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

Центр проведения экзамена располагается на территории ИСПО.

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

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические

перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с ИСПОм не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Институт знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена. При ознакомлении заполняется соответствующий лист ознакомления.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивают проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого ИСПОм, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

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

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства. При ознакомлении заполняется соответствующий лист ознакомления.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) директор (уполномоченный представитель) ИСПО, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с ИСПОм, на базе которого проводится демонстрационный экзамен);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель ИСПО, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));
- к) организаторы, назначенные образовательной организацией, на базе которой проводится демонстрационный экзамен, из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного

экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с ИСПО);

в) медицинские работники (по решению ИСПО, на территории которого располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с ИСПО, на базе которой проводится демонстрационный экзамен).

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

Лица, указанные выше, обязаны:

соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно и фиксируют ее в оценочных листах. По завершению демонстрационного экзамена оригиналы оценочных листов сдаются главному эксперту.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

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

При привлечении медицинского работника Институт обязан организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия



выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Институт обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

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

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности. При ознакомлении заполняется соответствующий лист ознакомления.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

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

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

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. В акте в обязательном порядке указывается причина удаления с указанием нарушенного пункта Порядка ГИА или нарушенного пункта по

технике безопасности. Акт об удалении передается председателю ГЭК. Результаты демонстрационного экзамена выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим демонстрационный экзамен по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

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

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена. Заявление об учете результатов демонстрационного экзамена, проведенного в рамках промежуточной аттестации по профессиональному модулю, подается выпускником на имя председателя ГЭК не позднее чем за один месяц до даты проведения демонстрационного экзамена.

### **3.5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной

документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка)

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление на имя директора ИСПО о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

#### **4. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации**

##### **4.1 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации**

При проведении ГИА обеспечивается доступ к информационному сопровождению, включающему:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

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

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело"

- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников в ГАПОУ «Институтсервиса»;
- Методические рекомендации по написанию дипломной работы;
- Оценочные материалы для демонстрационного экзамена;
- Литература (учебная, научная, специальная, периодические издания) по специальности.

#### **4.2 Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации**

При выполнении дипломной работы для преподавателей – руководителей дипломной работы и консультантов предусмотрен кабинет, в котором имеются в наличии:

- рабочее место для консультанта – преподавателя;
- рабочие места для обучающихся;
- компьютер, принтер;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по дипломной работе;
- комплект учебно-методической документации;
- доступ к ресурсам сети Интернет.

Для защиты дипломной работы отведен специально подготовленный кабинет, в котором присутствуют:

- рабочее место для членов ГЭК;
- трибуна;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется на базе центра проведения демонстрационного экзамена.

### **5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации**

#### **5.1. Процедура оценивания результатов государственной итоговой аттестации**

Результаты ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Результаты объявляются в тот же день с присвоением квалификации после оформления протоколов заседаний ГЭК.

По результатам аттестационных испытаний (протоколы перевода полученных баллов за выполнение заданий демонстрационного экзамена в оценку по пятибалльной шкале и защиты дипломной работы) ГЭК принимает решение о присвоении/не присвоении выпускнику квалификации.

Выпускникам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, присваивается квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

#### **Оценка результатов защиты дипломной работы**

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- свободное владение материалом;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя дипломной работы;
- мнение рецензента дипломной работы;
- практическая значимость работы.

Оценка **«отлично»** - выставляется в случаях, когда дипломная работа:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой

проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- при защите работы студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«хорошо»** - выставляется в случаях, когда дипломная работа:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента; при защите работы студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«удовлетворительно»** - выставляется в случаях, когда дипломная работа:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями;

- в отзывах руководителя дипломной работы и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методам исследования;

- при защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы, иллюстративный материал подготовлен некачественно.

Оценка **«неудовлетворительно»** - выставляется в случаях, когда дипломная работа:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания;

- при защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал к защите не подготовлен.

### **Оценка результатов демонстрационного экзамена**

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 80-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

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

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

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

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в Институт в составе архивных документов.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по восьмидесяти балльной шкале в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 1

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному(в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 35,99%	36,00% - 45,65%	45,65% - 100,00%
Количество баллов	0,0-24,9	25,0-44,9	45,00-56,9	57,0-80,0

В случае досрочного завершения демонстрационного экзамена выпускником по независящим от него причинам результаты демонстрационного экзамена оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов демонстрационного экзамена, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим демонстрационный экзамен по уважительной причине. На основании личного заявления студента об аннулировании результатов демонстрационного экзамена приказом директора ИСПО выпускнику назначается иная дата проведения демонстрационного экзамена.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве ИСПО.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее – выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из ИСПО.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее – выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут повторно пройти ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные ИСПО сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации со справкой о периоде обучения и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в ИСПО на период времени, не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

## 6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том

числе до выхода из центра проведения экзамена.

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

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Работа апелляционной комиссии осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации в ГАПОУ «Институт сервиса»

### **7. Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников**

По итогам ГИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена и защиты дипломных работ. Материалы анализа оформляются в табличной форме и сопровождаются текстовой пояснительной запиской.

#### **Анализ результатов ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

	<b>Показатели</b>	<b>Кол-во</b>	<b>% данные</b>
1.	Допущены к ГИА		
2.	Сдали демонстрационный экзамен, всего		
3.	В том числе на		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
	Процент качества		
	Процент успеваемости		
4.	Принято к защите дипломных работ		
5.	Защитили дипломные работы, всего		
6.	в том числе на		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
7.	Процент качества		
8.	Процент успеваемости		
9.	Окончили Институт, всего		
9.1	В том числе с отличием		

**Тематика дипломных работ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Темы по направлению «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. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных прозрачных и пюреобразных супов на примере
2. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных заправочных супов на примере
3. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных супов на примере
  1. Формирование ассортимента сложных жареных блюд из птицы с решением вопросов совершенствования организации технологического процесса на примере
  2. Формирование ассортимента, совершенствование технологии приготовления сложных блюд и соусов из сыра на примере
  3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления сложных горячих блюд из мяса свинины, говядины и баранины в современной кухне на примере
  4. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов на примере
  5. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов на примере
  6. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из мяса и мяса домашней птицы на примере
  7. Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих блюд из птицы на примере
  8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления сложных горячих блюд и гарниров на примере
  9. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане (кафе и др.) с использованием современных технологий и оборудования на примере
  10. Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложных горячих мучных блюд на примере
  11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в специализированном кафе с использованием современных технологий и оборудования на примере
  12. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной (итальянской, японской, немецкой и др.) кухней на примере
  13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане (кафе и др) на примере
  14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания на примере

Темы по направлению «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. Совершенствование технологии приготовления и сервировки, расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы на примере
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса на примере
3. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных



блюдо из мяса, домашней птицы на примере

4. Совершенствование технологии приготовления и сервировки, расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов на примере

5. Совершенствование технологии и расширение ассортимента канапе и фаршированных закусок на примере

6. Расширение ассортимента, совершенствование технологии приготовления и сервировки сложных холодных и теплых салатов на примере

Темы по направлению «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. Оптимизация ассортимента и технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов на примере

2. Формирование ассортимента и направления совершенствования технологических приёмов приготовления сложных десертов на примере

3. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков на примере

4. Разработка ассортимента и совершенствование технологического процесса приготовления десертов с использованием выпеченных полуфабрикатов из различных видов теста на примере

Темы по направлению «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. Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента на примере

2. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на примере

3. Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента на примере

4. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента изделий из дрожжевого теста на примере

5. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента изделий из бездрожжевого теста на примере

6. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане (кафе и др.) на примере

Темы по направлению «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»:

1. Анализ и пути совершенствования производственной программы предприятия на примере

2. Организация работы ресторана (кафе, ресторана при гостинице, шашлычной, гриль-бара, закусочной, столовой.) на примере

3. Организация работы пекарни на примере

4. Совершенствование функционального разделения труда в системе управления персоналом организации на примере

5. Анализ процесса управления персоналом на производстве, разработка предложений по его совершенствованию на примере

6. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала на примере

7. Оптимизация процесса оплаты труда персонала в организации, его значимость в повышении эффективности управления на примере

8. Свободная тема (по согласованию с руководителем дипломной работы).

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**Том 1**

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	Приказом Министерства просвещения РФ от 09.12.2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
Вид аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровень демонстрационного экзамена:	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	

**1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ**

- ГИА** - государственная итоговая аттестация
- ДЭ** - демонстрационный экзамен
- ДЭ ПУ** - демонстрационный экзамен профильного уровня
- КОД** - комплект оценочной документации
- ОК** - общая компетенция
- ОМ** - оценочный материал
- ПК** - профессиональная компетенция
- СПО** - среднее профессиональное образование
- ФГОС СПО** - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации

**ЦПДЭ** - центр проведения демонстрационного экзамена

## 2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

## 3. КОД

### 3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

**Применимость КОД.** Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Профильный уровень

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД).

**Требование к продолжительности ДЭ.** Продолжительность ДЭ представлена в таблице № 2.

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	профильный	Инвариантная часть	<b>3 ч. 30 мин.</b>



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**2024 г.**

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

### 1.3. Целевые ориентиры воспитания

<b>Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
– понимающий профессиональное значение отрасли, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Ставропольского края
<b>Патриотическое воспитание</b>
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
<b>Эстетическое воспитание</b>
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
– применяющий знания о нормах выбранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
<b>Экологическое воспитание</b>
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
<b>Ценности научного познания</b>

– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

### 2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### Модуль «Образовательная деятельность»

реализация образовательной деятельности, направленной на формирование личности обучающихся, их нравственных качеств, гражданской позиции, ценностных ориентаций, интеллектуального развития
организация учебных занятий, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и форм аттестации
использование в образовательном процессе современных образовательных технологий, в том числе модульного обучения
формирование у обучающихся системы знаний, умений и способов деятельности, опыта применения полученных знаний в практической деятельности
реализация индивидуальных образовательных маршрутов и траекторий обучающихся

#### Модуль «Кураторство»

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
--

встречи с известными представителями специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, чествование трудовых династий специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
совместные мероприятия, посвященные Дню повара

### **Модуль «Профилактика и безопасность»**

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами



**Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню повара
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
проведение практико-ориентированных мероприятий

**РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ****3.1. Кадровое обеспечение**

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации
привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**3.2. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

*Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)*

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

успешное освоение образовательных программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)*

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

### **3.3. Анализ воспитательного процесса**

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Календарный план воспитательной работы  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
<b>1. Образовательная деятельность</b>				
1	Участие в конкурсах научно-практических конференциях.	1-4 курс	в течение месяца	Преподаватели, мастера производственного обучения.
<b>2. Кураторство</b>				
1	Проведение тематических кураторских часов		в течение года	Кураторы
2	Актуализация данных обучающихся. Сверка списков обучающихся.	1 курс	в течение месяца	Куратор группы.
3	Индивидуально-профилактическая работа с обучающимися, состоящими на всех видах профилактического учета.	1-4 курс	в течение месяца	Куратор группы; социальный педагог.
<b>3. Наставничество</b>				
1	Мероприятия в рамках реализации программы целевой модели наставничества	1-4 курс,	по плану	Зам. директора по ВР, куратор группы, педагоги доп. образования, преподаватели.
<b>4. Основные воспитательные мероприятия</b>				
1	Кинопоказы, посвященные борьбе с наркотиками и алкоголем		в течение года	Заместитель ИСПО по воспитательной работе, Отдел ВР, ППС, студактив
2	Психологическое сопровождение процесса адаптации		в течение года	Заместитель ИСПО по воспитательной работе, Отдел ВР
3	Кинопоказ в рамках подготовки к зимним каникулам		Декабрь	Заместитель ИСПО по воспитательной работе, Отдел ВР, ППС, студактив
4	День здоровья		Апрель	Заместитель ИСПО по воспитательной работе, Отдел ВР, ППС, студактив
<b>5. Организация предметно-пространственной среды</b>				
1				
<b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b>				
1	Проведение родительских собраний		в течение года	Директор ИСПО, кураторы
<b>7. Самоуправление</b>				
1	Участие и организация культурно-массовых мероприятий			ППС, студактив
<b>8. Профилактика и безопасность</b>				
1	Профилактические встречи с сотрудниками правоохранительных органов		в течение года	Заместитель ИСПО по воспитательной работе, Отдел ВР

2	Мероприятия антитеррористической направленности		в течение года	Заместитель ИСПО по воспитательной работе, Отдел ВР
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1	Информационная встреча «Моя будущая карьера» с социальными партнерами института	1-4 курс	в течение года	Зам. директора по УПР.
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Участие в чемпионатах, конкурсах, фестивалях профессионального мастерства.	1-4 курс	в течение месяца	Заместитель директора по УПР и ВР.
2	Организация и проведение бизнес-встреч, направленных на формирование предпринимательского мышления.	1-4 курс	в течение месяца	Зам. директора по УПР.

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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