

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



Утверждаю

Директор по среднему
профессиональному образованию

Ряховская О.С.

января 2025 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Мастер производственного обучения

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол №2 от «21» октября 2024 г.

Согласовано с предприятием работодателем:

Генеральный директор
«РесторансМенеджмент»



И.Л. Холявченко

2025 год

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

1. Цель дисциплины

Формирование у будущих педагогов-наставников цельного, научно обоснованного и гражданско ответственного понимания истории России как непрерывного процесса становления многонационального Отечества — от Древней Руси до многополярного мира XXI века, с акцентом на защиту исторической правды, противодействие фальсификациям и укрепление традиционных духовно-нравственных ценностей.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина социально-гуманитарного цикла, реализуется в I-II семестрах. Является фундаментом для формирования ОК 06 (гражданско-патриотическая позиция) и служит методологической основой для:

- разработки воспитательных программ (ПМ.02),
- проведения профориентационных мероприятий (ПМ.03),
- реализации программы воспитания в соответствии с государственной политикой в области образования.

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- осознанная гражданская идентичность, уважение к исторической памяти и подвигу народа;
- готовность к защите исторической правды и противодействию русофобской пропаганде;
- приверженность традиционным ценностям: патриотизм, вера, семья, труд, милосердие.

Метапредметные:

- умение выявлять причинно-следственные и пространственно-временные связи ключевых событий;
- навыки критического анализа исторической информации на основе принципов объективности и достоверности;
- способность проектировать патриотические мероприятия (Дни воинской славы, уроки мужества, квесты по истории региона).

Предметные:

- знание ключевых этапов отечественной истории, выдающихся деятелей, поворотных событий и геополитических контекстов;
- понимание роли России в мировом сообществе, её вклада в развитие цивилизации;
- освоение специфики исторической ретроспектизы применительно к профилю подготовки (напр., история развития русской кулинарной традиции, роль казачества в освоении Сибири, промышленная модернизация и развитие профессионального образования).

4. Связь с формируемыми компетенциями

- ОК 01. — формирует способность выбора способов решения профессиональных задач на основе анализа исторического опыта развития производственных систем и технологий в различных социально-экономических контекстах с учетом региональных традиций и современных тенденций.
- ОК 02. — обеспечивает использование современных цифровых архивов, исторических баз данных и информационных систем для поиска, анализа и интерпретации информации при решении профессиональных задач (для реконструкции традиционных рецептов и адаптации их к современным требованиям).
- ОК 03. — развивает умение планировать карьерный рост в соответствии с традициями наставничества и современными стандартами отрасли.
- ОК 04. — формирует компетенции эффективного взаимодействия в команде через осмысление исторического опыта коллективной деятельности и социального партнерства.
- ОК 05. — обеспечивает владение нормами современного русского языка через изучение исторических текстов и документов, способствуя совершенствованию устной и письменной коммуникации.
- ОК 06. — воспитывает гражданско-патриотическую позицию на основе глубокого изучения исторического наследия России, традиционных духовно-нравственных ценностей и опыта межнационального взаимодействия.

— ОК 09. — формирует умение работать с профессиональной документацией через освоение исторической терминологии и практику анализа различных типов исторических источников на русском языке.

5. Формы контроля

- текущий контроль: презентации, дискуссии, аналитические записки по темам («Почему 4 ноября — День народного единства?», «Русская революция: цена реформ vs цена контрреформ»);
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт — защита мини-проекта «История моего региона / профессии в контексте отечественной истории»;
- интеграция в практику: включение историко-патриотических элементов в разработку мероприятий по ПМ.02 (воспитательная работа) и ПМ.03 (профориентация школьников).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Цель дисциплины

Формирование готовности будущего педагога использовать иностранный язык (английский) как инструмент профессионального общения, доступа к международным стандартам, анализа зарубежного опыта в сфере профессионального обучения и кулинарии, а также для методической работы и самообразования.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина социально-гуманитарного цикла. Интегрируется с ПМ.03 (профориентация), ПМ.05/ПМ.06 (освоение профессии «Повар»), ПК 1.1/2.3/4.2 (подготовка к конкурсам, работа с иностранными коллегами и стандартами).

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- толерантность, открытость к межкультурному диалогу при сохранении национальной идентичности;
- осознание языка как средства профессионального роста и международного сотрудничества.

Метапредметные:

- умение структурировать и оценивать информацию из иноязычных источников;
- способность адаптировать профессиональные тексты для аудитории разного уровня (школьники — родители — коллеги).

Предметные:

- владение профессиональной лексикой по темам: продукты, оборудование, технологии, меню, обслуживание, закупки, здоровое питание;
- навыки устной и письменной коммуникации:
 - составление меню и технологических карт на английском,
 - описание блюд/процессов («How to prepare Beef Stroganoff»),
 - участие в деловой переписке (запрос поставщика, анкета на конкурс),
 - сопровождение иностранных гостей в рамках образовательных мероприятий.

4. Связь с формируемыми компетенциями

— ОК 02. — формирует умение использовать многоязычные цифровые ресурсы и профессиональные платформы для поиска актуальной информации о международных тенденциях в кулинарии, новых технологиях пищевого производства и современном оборудовании.

— ОК 05. — способствует развитию профессиональной коммуникации на государственном языке через освоение международной кулинарной терминологии и практику адаптации иностранных материалов для использования в образовательном процессе и производственной деятельности.

— ОК 09. — обеспечивает формирование умения работать с технической документацией на иностранном языке, включая рецептуры международных стандартов, спецификации оборудования, руководства по эксплуатации и нормативные документы в сфере пищевого производства.

5. Формы контроля

— текущий контроль:

- ролевые игры (например, «собеседование на должность повара»),
- перевод и адаптация рецептов/ТТК,

- составление англоязычного глоссария по профилю;
- промежуточная аттестация: экзамен — публичная презентация проекта (с использованием цифровых средств).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕНДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Цель дисциплины

Формирование у обучающихся профессиональной культуры безопасности, включая навыки предупреждения и действий в ЧС, основы военной службы и первой помощи — с учётом специфики работы в сфере общественного питания и профессионального обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина социально-гуманитарного цикла. Напрямую обеспечивает формирование:

- ОК 07 (экобезопасность, бережливое производство),
- ПК 5.1–5.5 / ПК 6.5 (соблюдение санитарии, техники безопасности, ХАССП в кулинарной деятельности),
- готовности к военной службе и социальной ответственности.

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- ответственность за личную и коллективную безопасность;
- осознанное отношение к здоровью, экологии и защите Отечества.

Метапредметные:

- умение действовать в условиях неопределённости и риска (ЧС, пожар, авария);
- владение цифровыми инструментами для мониторинга безопасности (приложения МЧС, онлайн-карты радиационного фона).

Предметные:

- знание нормативной базы (СанПиН, ПБ, ГО, ФЗ-68);
- навыки:
 - использования СИЗ в цехе (противогаз, фартук, перчатки),
 - первой помощи при ожогах, порезах, пищевом отравлении,
 - строевой и тактической подготовки (в рамках учебных сборов),
 - организации эвакуации и бракеража в условиях угрозы (теракт, стихийное бедствие).

4. Связь с формируемыми компетенциями

- ОК 01. — формирует способность выбора способов защиты персонала и обеспечения безопасности пищевого производства применительно к различным чрезвычайным ситуациям, включая аварии технологического оборудования и нарушения санитарно-гигиенического режима.
- ОК 02. — обеспечивает использование современных систем контроля безопасности пищевой продукции, цифровых ресурсов мониторинга санитарно-эпидемиологического состояния производственных помещений и информационных технологий для анализа рисков в профессиональной деятельности.
- ОК 04. — развивает компетенции командного взаимодействия при организации мероприятий по обеспечению безопасности на пищевом производстве, ликвидации последствий аварийных ситуаций и проведении спасательных работ в условиях производственного цеха.
- ОК 07. — формирует системные знания по оценке экологических рисков пищевого производства, применению принципов бережливого производства и ресурсосбережения в технологических процессах, а также алгоритмы действий при чрезвычайных ситуациях на производстве.

5. Формы контроля

- текущий контроль:
 - тестирование по основам ГО и ПБ, • практические отработки (СИЗ, стрельба, эвакуация),
 - профилактические проекты («Безопасная кухня: от сырья до подачи»);
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт — комплексная проверка: теоретический блок (тест), норматив: надевание противогаза < 7 с, демонстрация первой помощи при термическом ожоге.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. Цель дисциплины

Формирование у будущих педагогов устойчивой физической культуры личности, обеспечивающей готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, систематическое физическое самосовершенствование и профилактику профессиональных рисков, связанных с нагрузками в сфере ПО (стоячая работа, монотонные движения, эмоциональное напряжение).

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина общего гуманитарного и социально-экономического цикла. Интегрирована во все этапы подготовки — от первых учебных занятий до производственной практики.

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- осознанное отношение к здоровью как к основному ресурсу профессиональной деятельности;
- дисциплинированность, ответственность, умение работать в команде и поддерживать коллективный дух.

Метапредметные:

- умение проектировать индивидуальные комплексы физической активности с учётом профзаболеваний (поясничный остеохондроз, варикоз, утомление голосового аппарата);
- навыки организации физкультурно-оздоровительных мероприятий в образовательной организации (дни здоровья, спортивные часы, эстафеты мастеров ПО).

Предметные:

- знание основ теории и методики физической культуры, физиологических основ адаптации, принципов самоконтроля;
- владение техникой:
 - лёгкой атлетики (бег, прыжки, эстафеты),
 - спортивных игр (волейбол, баскетбол, бадминтон — с элементами судейства),
 - гимнастики (ОРУ, акробатика, брусья/бревно),
 - профессионально-прикладной физической подготовки (ППФП);
- способность проводить разминки, комплексы профилактики перенапряжения, организовывать спортивные мероприятия в режиме «школа / колледж / производственная площадка».

4. Связь с формируемыми компетенциями

- ОК 04. — формирует компетенции эффективного командного взаимодействия через освоение тактики спортивных игр и эстафет, что развивает навыки координации действий, распределения ролей и совместного достижения производственных задач в условиях кулинарного цеха и кондитерского производства.
- ОК 08. — обеспечивает системное использование средств физической культуры для компенсации профессиональных нагрузок через специальные комплексы упражнений, направленные на профилактику заболеваний опорно-двигательного аппарата, укрепление сердечно-сосудистой системы и поддержание работоспособности в условиях повышенной физической нагрузки на производстве.

5. Формы контроля

- текущий контроль: выполнение контрольных нормативов (бег, прыжки, ОРУ), участие в мини-турнирах, составление комплексов ППФП;
- промежуточная аттестация: зачёт — публичная демонстрация:
 - ведения комплекса ОРУ с группой (ролевая игра: «Мастер проводит утреннюю зарядку»),
 - выполнения техники (акробатика / броски / подачи),
 - защиты авторского комплекса профилактики профессионального перенапряжения.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Цель дисциплины

Формирование у будущих педагогов компетентности в области бережливого производства — от понимания философии и принципов до практического применения инструментов (5S, кайдзен, картирование потока ценности, SMED) в условиях образовательного процесса и производственной площадки.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина общепрофессионального цикла. Интегрируется с ПМ.01, ПМ.04, ПМ.06. Является ключевой для участия в нацпроектах («Производительность труда», «Цифровая экономика») и внедрения лучших практик в учебных мастерских.

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

— бережное отношение к ресурсам (время, материалы, энергия), экологическая ответственность, инициативность в улучшениях.

Метапредметные:

— умение выявлять 8 видов потерь (MUDA) в образовательном и производственном процессе (перепроизводство программ, избыточная проверка, простоя, дефекты ТК);
— способность строить карты потока создания ценности (VSM) для учебного модуля или цеха;
— опыт реализации мини-кайдзен-проектов (оптимизация расстановки оборудования, уменьшение времени на инструктаж).

Предметные:

— знание принципов бережливого производства (ценность с точки зрения клиента, поток, вытягивающая система, стремление к совершенству);

— владение инструментами:

- 5S — организация рабочего места мастера,
 - SMED — ускорение перенастройки оборудования / смены ТК,
 - Poka-yoke — предотвращение ошибок в оформлении документации,
 - Канбан — управление учебно-производственными заданиями;
- понимание роли стандартизированной работы в обеспечении качества подготовки кадров.

4. Связь с формируемыми компетенциями

— ОК 01. — формирует способность выбора оптимальных способов решения профессиональных задач через применение инструментов бережливого производства (5S, канбан, стандартизация процессов) для различных условий работы предприятий питания.

— ОК 03. — обеспечивает планирование профессионального развития и предпринимательской деятельности через освоение методов оптимизации производственных процессов, снижения операционных затрат и повышения экономической эффективности предприятий питания.

— ОК 04. — развивает навыки эффективного командного взаимодействия через организацию работы по принципам бережливого производства, распределение зон ответственности и совместное решение задач по оптимизации производственных процессов.

— ОК 07. — формирует компетенции по ресурсосбережению и снижению производственных потерь на предприятиях питания через применение методов бережливого производства, минимизацию пищевых отходов и рациональное использование энергетических ресурсов.

5. Формы контроля

— текущий контроль:

- построение VSM для учебной дисциплины / производственного задания,

- разработка и презентация 5S-стандарта для учебной мастерской;

— итоговый контроль: защита кайдзен-проекта — описание текущего состояния и потерь, целевое состояние и карта VSM, план внедрения улучшений, расчёт экономического и педагогического эффекта.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1. Цель дисциплины

Формирование у обучающихся финансовой культуры как основы личной и профессиональной устойчивости — от грамотного управления личным бюджетом до понимания экономики образовательной организации, основ предпринимательства и механизмов государственной поддержки.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина социально-гуманитарного цикла.

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

— осознанное финансовое поведение, ответственность за личные и профессиональные решения, антикоррупционная устойчивость.

Метапредметные:

— умение анализировать финансовые продукты (вклады, кредиты, ИИС), оценивать риски и доходность;

— навыки финансового планирования по SMART: от накопления на курс повышения квалификации до открытия мастерской-стартапа.

Предметные:

— знание:

- механизмов денежного обращения, инфляции, налогообложения, пенсионной системы,

- основ страхования, инвестирования, предпринимательской деятельности;

— умение:

- составлять личный и семейный бюджет,

- рассчитывать реальную доходность вкладов с учётом инфляции,

- анализировать кредитные предложения (ПСК, страховки, скрытые комиссии),

- разрабатывать простой бизнес-план для педагогического стартапа (курсы, мастер-классы, онлайн-школа).

4. Связь с формируемыми компетенциями

— 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.

5. Формы контроля

— текущий контроль: кейс-анализ («Выбор кредита для покупки оборудования»), расчёт бюджета мероприятия;

— промежуточная аттестация: экзамен — защита финансового проекта «Моя финансовая стратегия: от диплома до профессионального роста», включающего:

- финансовую карту жизни,

- план сбережений и инвестиций,

- оценку возможностей государственной поддержки (гранты, налоговые льготы),

- презентацию на 5 минут.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ ПЕДАГОГИКИ

1. Цель дисциплины

Формирование у обучающихся целостного научного понимания педагогики как науки и искусства, овладение ключевыми категориями (воспитание, обучение, образование, педагогический процесс), а также готовности к осознанному, этическому и рефлексивному педагогическому выбору.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина общепрофессионального цикла. Является методологической основой всего профессионального модуля.

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

— педагогическая рефлексия, гуманизм, уважение к личности обучающегося, приверженность педагогической этике и правам ребёнка.

Метапредметные:

- умение анализировать педагогические ситуации через призму теорий (деятельностной, личностно-ориентированной, компетентностной);
- способность проектировать образовательные взаимодействия с учётом возраста, индивидуальности, социального контекста.

Предметные:

— знание:

- истории педагогики (от Я.А. Коменского до В.А. Сластенина),
- закономерностей педагогического процесса,
- целей, задач, принципов, методов, форм и средств воспитания и обучения;
- понимание педагогической деятельности как единства преподавания, воспитания и развития;
- владение терминологией и умение аргументировать педагогические решения на научной основе.

4. Связь с формируемыми компетенциями

— ОК 01. — осуществляет выбор методов и технологий обучения в соответствии с задачами профессиональной подготовки, уровнем подготовленности обучающихся и спецификой осваиваемых квалификаций.

— ОК 02. — использует информационно-коммуникационные технологии и цифровые образовательные ресурсы для организации учебного процесса и оценки результатов освоения профессиональных компетенций.

— ОК 09. — обеспечивает работу с нормативной и учебно-методической документацией на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями профессиональных стандартов.

5. Формы контроля

— текущий контроль:

- анализ педагогических цитат,
- составление сравнительной таблицы «Подходы к обучению в теориях X и Y»,
- рефлексия по кейсу («Конфликт между мастером и студентом»);
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт —
- письменный тест по теории,
- устная защита позиции по актуальной педагогической проблеме («Может ли оценка быть инструментом развития?»).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ПСИХОЛОГИИ

1. Цель дисциплины

Формирование у будущих педагогов-наставников научного понимания психики человека как основы педагогической деятельности — от восприятия и внимания до мотивации, характера и групповой динамики, с акцентом на применение психологических знаний в условиях профессионального обучения, производственной практики и работы с трудными ситуациями.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина общепрофессионального цикла. Служит теоретико-методологической основой для всех последующих ПМ:

- ПМ.01 (организация учебной деятельности),
- ПМ.02 (воспитательная работа),
- ПМ.03 (профориентация),
- ПМ.05–06 (работа с обучающимися в цехе).

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- эмпатия, эмоциональная устойчивость, готовность к рефлексии и саморегуляции;
- осознание ответственности за психологическое благополучие обучающихся;

— отказ от стереотипов в оценке личности («ленивый», «не способен» → «не мотивирован», «не адаптирован»).

Метапредметные:

— умение выявлять индивидуально-типологические особенности (темперамент, мотивация, уровень тревожности, стиль общения);

— навыки диагностики:

- методы самонаблюдения, социометрия, проективные тесты (рисунок человека, «Несуществующее животное»),

- шкалы К. Лири, А. Личко, Дж. Холланда;

— способность проектировать педагогические действия с учётом возрастных и личностных особенностей (подростковый кризис, синдром «эмоционального выгорания», девиантное поведение).

Предметные:

— знание:

- закономерностей развития психики (Биогенетический закон, зоны ближайшего развития),

- структуры личности (направленность, способности, темперамент, характер),

- механизмов внимания, памяти, мышления в условиях профессионального обучения;

— понимание специфики профессионального становления рабочего (этапы: адаптация → интериоризация → автоматизация → творчество);

— владение технологиями:

- профилактики утомления и травматизма,

- коррекции конфликтов (педагогических и межличностных),

- формирования профессиональных мотивов у студентов.

4. Связь с формируемыми компетенциями

— ОК 01. — выбирает методы обучения и воспитания с учетом индивидуальных психологических особенностей обучающихся и специфики осваиваемых профессиональных компетенций в области поварского и кондитерского дела.

— ОК 02. — применяет цифровые инструменты психологической диагностики и программное обеспечение для анализа динамики групповых процессов в учебных коллективах и оценки эффективности образовательной деятельности.

— ОК 04. — организует командное взаимодействие обучающихся в процессе учебно-производственной деятельности с использованием методов социально-психологического сопровождения группы.

— ОК 05. — осуществляет педагогическую коммуникацию с учетом психологических закономерностей восприятия информации и социально-культурных особенностей образовательной среды.

— ОК 09. — использует профессиональную психологико-педагогическую литературу на русском и иностранных языках при разработке учебно-методических материалов по профессиональному обучению.

5. Формы контроля

— текущий контроль:

- написание психологической характеристики студента,

- диагностика темперамента/мотивации в учебной группе,

- разработка рекомендаций по профилактике эмоционального выгорания;

— промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт —

- письменный ответ на теоретический вопрос (напр., «Роль сознания в профессиональном обучении»),

- устная защита кейса («Как мотивировать студента с флегматическим темпераментом?»).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ОСНОВЫ ОБУЧЕНИЯ ЛИЦ С ОСОБЫМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ ПОТРЕБНОСТЯМИ

1. Цель дисциплины

Формирование готовности будущего педагога к организации инклюзивной образовательной среды — от понимания сущности дизонтогенеза до разработки индивидуальных образовательных маршрутов и взаимодействия с сопровождающими специалистами (дефектологами, психологами, ЛФК-врачами).

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина общепрофессионального цикла. Интегрируется с ПМ.02 (воспитание) и ПМ.03 (профориентация), обеспечивает выполнение требований:

- ФГОС СПО (инклюзия как сквозной принцип),
- Конвенции о правах инвалидов (ст. 24),
- Приказа Минобрнауки № 1015 «Об утверждении Порядка организации обучения по ИОМ».

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- толерантность, принятие индивидуальных различий, отказ от дискриминации,
- готовность к междисциплинарному взаимодействию,
- этическая ответственность при работе с уязвимыми категориями.

Метапредметные:

- умение различать первичные (нарушение слуха, зрения, интеллекта) и вторичные (социальная дезадаптация, низкая учебная мотивация) отклонения;
- способность адаптировать:
 - учебные задания (по объёму, темпу, форме представления),
 - критерии оценки (индивидуальные шкалы достижений),
 - средства обучения (тифлотехника, тактильные модели, речевые синтезаторы);
- навыки составления индивидуального образовательного маршрута и взаимодействия с психолого-педагогической комиссией.

Предметные:

- знание:
 - классификаций ОВЗ (по нозологиям: тяжёлые нарушения речи, детский церебральный паралич, расстройство аутистического спектра, умственная отсталость, задержка психического развития),
 - особенностей психического развития по типам дизонтогенеза (ретардация, дефицитарность, асинхрония),
 - требований к адаптированным основным образовательным программам и разработке индивидуальных образовательных маршрутов;
- владение:
 - методами коррекционно-развивающего обучения (по В.В. Лебединскому, Л.С. Выготскому),
 - приёмами визуальной поддержки (PECS, структурированные расписания, «социальные истории»),
 - основами профилактики девиантного поведения у лиц с ОВЗ.

4. Связь с формируемыми компетенциями

- ОК 01. — выбирает адаптивные методы и технологии обучения профессиональным навыкам с учетом нозологических особенностей обучающихся и требований доступной среды на учебно-производственном объекте.
- ОК 02. — использует специализированное программное обеспечение и технические средства реабилитации для организации образовательного процесса и оценки достижений обучающихся с особыми образовательными потребностями.
- ОК 09. — участвует в разработке адаптированных образовательных программ на основе анализа нормативной документации и профессиональных стандартов на русском и иностранных языках с учетом требований инклюзивного образования.

5. Формы контроля

- текущий контроль:
 - анализ диагностических карт,
 - разработка фрагментов индивидуальных образовательных маршрутов для условного студента,

- решение ситуационных задач («Как организовать производственное обучение для студента с нарушением зрения?»);
- промежуточная аттестация: зачёт — защита проекта «Создание условий инклюзии в моей профессиональной области», включающего:
- анализ потребностей конкретной категории обучающихся (по нозологии),
- подбор адаптированных УМК и цифровых средств,
- план взаимодействия с сопровождающими специалистами и семьёй.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ВОЗРАСТНАЯ АНАТОМИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ И ГИГИЕНА

1. Цель дисциплины

Формирование у будущих педагогов научно обоснованного понимания закономерностей роста, развития и функционирования детского организма — от пренатального периода до юношеского возраста — с акцентом на профилактику нарушений, гигиеническое сопровождение образовательного процесса и бережное отношение к здоровью обучающихся.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина общепрофессионального цикла. Служит основой для безопасной и эффективной педагогической деятельности в рамках всех ПМ, особенно:

- ПМ.01 (организация учебной деятельности с учётом возрастных возможностей),
- ПМ.02 (воспитательная работа и профилактика девиантного поведения),
- ПМ.05–06 (учёт физиологических нагрузок при производственном обучении).

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- осознанное бережное отношение к физическому и психическому здоровью обучающихся;
- готовность к созданию здоровьесберегающей образовательной среды;
- ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических норм в учебных и производственных помещениях.

Метапредметные:

- умение интерпретировать антропометрические и функциональные данные (рост, вес, ЧСС, ЖЕЛ, осанка) для оценки морфофункционального развития;
- способность проектировать режим дня, учебные нагрузки, физические паузы с учётом фаз работоспособности и возрастных особенностей ЦНС;
- навыки профилактики типичных нарушений: плоскостопия, сколиоза, близорукости, нарушений осанки, функциональных расстройств ЖКТ и сердечно-сосудистой системы.

Предметные:

- знание:
 - возрастной периодизации (по Д.Б. Эльконину, Н.Н. Подъякову),
 - закономерностей развития (гетерохронность, акселерация),
 - анатомо-физиологических особенностей систем (нервной, опорно-двигательной, сердечно-сосудистой, дыхательной, пищеварительной);
- владение:
 - методами оценки физического развития (индексы Пинье, Рорера, Эрисмана),
 - приёмами гигиенического анализа микроклимата, освещённости, мебели,
 - принципами рационального питания и закаливания для разных возрастных групп.

4. Связь с формируемыми компетенциями

- ОК 01. — выбирает методы организации учебно-производственного процесса с учетом возрастных физиологических особенностей обучающихся и гигиенических требований к работе в производственных помещениях пищевого профиля.
- ОК 02. — использует современные цифровые ресурсы и информационные технологии для анализа физиологических показателей обучающихся и контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм в условиях учебно-производственной среды.

— ОК 08. — применяет знания возрастной физиологии для разработки комплексов производственной гимнастики и организации режима труда с целью профилактики профессиональных заболеваний и поддержания работоспособности в условиях пищевого производства.

5. Формы контроля

— текущий контроль:

- антропометрическое обследование условного школьника / студента,
- гигиенический анализ учебного кабинета / мастерской,
- разработка рекомендаций по профилактике нарушений зрения и осанки;
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт —
- письменный тест по физиологии,
- устная защита гигиенического проекта «Здоровьесберегающая среда в цехе профессионального обучения» (с расчётом нагрузок, режима, микроклимата, питания).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ ПЕДАГОГА

1. Цель дисциплины

Формирование у будущих педагогов культуры речи как основы профессиональной компетентности: от грамотного оформления документов до публичных выступлений, этичного общения с обучающимися, родителями и коллегами, а также эффективного использования речевых стратегий в педагогических ситуациях.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина общепрофессионального цикла. Служит языковой основой для:

- составления методических и технических документов (ПМ.04, ПМ.06),
- проведения профориентационных встреч и родительских собраний (ПМ.02, ПМ.03),
- подготовки к защите проектов, ВКР и публичных презентаций.

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- уважение к русскому языку как носителю национальной идентичности и культурного кода;
- ответственность за качество речи как показателя педагогической культуры;
- стремление к постоянному совершенствованию речевой компетентности.

Метапредметные:

- умение редактировать собственные тексты на соответствие нормам орфоэпии, лексики, грамматики, орфографии и пунктуации;
- способность адаптировать речь под аудиторию (школьники → родители → работодатели → эксперты);
- навыки ведения деловой переписки, составления протоколов, приказов, служебных записок, аннотаций.

Предметные:

— знание:

- языковой нормы и её вариативности,
- функциональных стилей (научного, официально-делового, публицистического, разговорного),
- жанровой специфики (резюме, отчёт, протокол, публичная лекция, родительское собрание);

— владение:

- приёмами речевого самоконтроля и коррекции,
- риторическими техниками (вступление, аргументация, завершение),
- этикетными формулами профессионального общения.

4. Связь с формируемыми компетенциями

- ОК 01. — выбирает стили и формы профессиональной коммуникации с учетом целей педагогического взаимодействия, возрастных особенностей обучающихся и специфики учебно-производственных задач.

— ОК 04. — использует нормы профессиональной коммуникации для организации эффективного взаимодействия в педагогическом коллективе и управления групповой динамикой в процессе обучения.

— ОК 09. — применяет терминологический аппарат на русском и иностранных языках при работе с технической документацией, образовательными стандартами и учебно-методическими материалами профессиональной направленности.

5. Формы контроля

— текущий контроль:

- тесты на орфоэпические и грамматические нормы,
 - редактирование фрагментов методических документов с ошибками,
 - подготовка и презентация мини-доклада на педагогическую тему;
- промежуточная аттестация: экзамен —
- письменная часть: составление официального документа (напр., «Положение о методическом совете»),
 - устная часть: публичное выступление по теме «Почему культура речи — основа педагогического мастерства?» (с использованием риторических приёмов и этикетных формул).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Цель дисциплины

Формирование у будущих педагогов устойчивой ИКТ-компетентности как условия эффективной, безопасной и инновационной педагогической деятельности — от цифрового оформления учебно-методических материалов до проектирования интерактивной образовательной среды в мастерских, лабораториях и виртуальных пространствах.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина общепрофессионального цикла. Служит цифровой основой для всех профессиональных модулей, особенно:

- ПМ.01 (цифровое сопровождение учебного процесса),
- ПМ.04 (создание электронных фондов оценочных средств, цифровых портфолио),
- ПМ.06 (видеофиксация производственных операций, дистанционное наставничество, виртуализация кулинарных/сервисных практик).

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- осознанное соблюдение гигиенических норм при длительной работе с ИКТ (связь с ОП.04);
- ответственность за информационную безопасность обучающихся и авторскую этику при использовании цифровых ресурсов;
- установка на непрерывное освоение новых цифровых инструментов в педагогической практике.

Метапредметные:

- умение проектировать цифровые учебные продукты (электронные журналы, интерактивные кроссворды, виртуальные экскурсии — напр., по кулинарной лаборатории или гостиничному номеру);
- способность адаптировать ИКТ-средства под возраст, профиль подготовки и особенности ОВЗ (напр., визуализация технологических карт для учащихся с РАС);
- навыки коллективной онлайн-работы (Google Docs, облачные доски, совместные презентации).

Предметные:

— знание:

- принципов гигиеничного и эргономичного использования ИКТ (нормы СанПиН 2.4.3648-20, в т.ч. по времени непрерывной работы);

• возможностей и ограничений современных цифровых сервисов;

• требований к оформлению цифровой документации (структура, гипертекст, доступность);

— владение:

- инструментами мультимедийной подготовки (фото/видеосъёмка, монтаж, интеграция аудио/видео в презентации);
- методами цифровой визуализации учебного контента (диаграммы нагрузок, схемы технологических процессов, инфографика по правилам охраны труда);
- базовыми навыками цифровой педагогической диагностики (анализ вовлечённости через LMS, обработка простых анкет в Google Forms).

4. Связь с формируемыми компетенциями

- ОК 01 — гигиенический контроль цифровой среды («Почему у студентов усталость после 3 академических часов онлайн-практики?»);
- ОК 02 — создание адаптированных обучающих материалов (напр., интерактивная азбука терминов для начинающих поваров);
- ОК 04/05 — отбор и интеграция цифровых ресурсов в учебный процесс (напр., видеоблоги шеф-поваров как источник обучения);
- ОК 09 — подготовка англоязычных цифровых материалов (меню, инструкции, рецептуры).

5. Формы контроля

- текущий контроль:
- гигиенический аудит цифрового рабочего места,
- разработка интерактивного кроссворда по терминологии профиля (кулинария/гостеприимство),
- монтаж короткого обучающего видео (напр., «Правильная посадка при работе на компьютере» — с опорой на ОП.04);
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт —
- письменное задание: оформление фрагмента методической документации в цифровом формате (требования ГОСТ + цифровая структура),
- устная защита мини-проекта «Цифровая образовательная среда мастерской» (макет сайта в Wix, набор интерактивных материалов).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ПРОЕКТНАЯ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ

1. Цель дисциплины

Формирование у будущих педагогов исследовательской рефлексии и проектного мышления как основы профессионального роста, инновационной деятельности и системного решения педагогических задач — от анализа учебной мотивации до разработки программ повышения service culture в колледже.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Обязательная дисциплина общепрофессионального цикла. Выступает методологическим и технологическим фундаментом для:

- написания курсовых работ и ВКР,
- реализации производственных проектов в рамках ПМ.03, ПМ.06,
- участия в профессиональных конкурсах педагогического мастерства («Мастер года», «Лучший наставник»),
- разработки внутриколледжных инициатив (школьные кейсы, дни открытых дверей, проекты по экологизации кулинарного производства).

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- готовность к профессиональной самооценке через призму исследовательской рефлексии;
- ценность педагогической новизны и этичного использования эмпирических данных;
- ответственность за социальную значимость педагогических проектов (напр., проект «Безотходная кухня»).

Метапредметные:

- умение выстраивать логику исследования (проблема → гипотеза → метод → вывод);
- способность проектировать педагогические изменения по модели: диагностика → цель → ресурсы → внедрение → оценка;

— навыки визуализации результатов (графики мотивации, схемы технологий, инфопостеры для родительских собраний).

Предметные:

— знание:

- структуры и этапов учебно-исследовательской и проектной деятельности (по А.М. Матюшкину, Е.С. Полат, И.Д. Чечель);

- требований к оформлению;

- этических норм при работе с данными обучающихся;

— владение:

- методами педагогической диагностики (анкетирование, наблюдение, экспертная оценка);

- технологиями педагогического проектирования (SWOT-анализ образовательной среды, карта изменений, дорожная карта реализации);

- речевыми стратегиями научной и проектной защиты (аргументация, ответы на вопросы, визуальное сопровождение — с опорой на ОП.05).

4. Связь с формируемыми компетенциями

— ОК 01 — анализ практики через исследовательскую призму («Насколько эффективны физические паузы в кулинарной мастерской?»);

— ОК 02 — обоснование новизны педагогических решений (напр., проект «Цифровой дневник наставника»);

— ОК 03/04 — выбор методов и проектирование изменений (напр., проект «Формирование экологической культуры в кулинарной профессии»).

Подтверждено в Приложении ОП.07.pdf (практические работы: разработка проекта личностного роста, курсовой работы опытно-экспериментального характера, защита мини-проекта в формате ОДИ).

5. Формы контроля

— текущий контроль:

- составление программы опытно-экспериментальной работы по педагогической проблеме,
- подготовка тезисов и библиографического описания по профильной теме (кулинария/сервис),
- видеонализ защиты ВКР (рефлексия по критериям);

— промежуточная аттестация: зачёт —

- письменная часть: разработка проектного замысла (1–2 стр.) по направлению подготовки,
- устная часть: публичная защита мини-проекта «Педагогическое решение профессиональной задачи» (напр., «Как повысить мотивацию к изучению санитарных норм у поваров-стажёров?») с презентацией, раздаточным материалом и ответами на вопросы.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Цель дисциплины

Формирование у будущих педагогов правовой грамотности и юридической рефлексии как основы профессиональной ответственности: от грамотного оформления трудовых отношений в колледже и мастерской до этичного взаимодействия с обучающимися, родителями и работодателями, а также защиты прав наставника и учащихся в условиях цифровой и производственной среды.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина включена в вариативную часть общепрофессионального цикла. Выступает правовым фундаментом для всех ПМ, особенно:

— ПМ.01 (законность оценочных процедур),

— ПМ.02 (правовые аспекты воспитательной работы, взаимодействия с семьями),

— ПМ.03/ПМ.06 (трудовые договоры, наставничество, защита прав учащихся при производственной практике),

— реализации проектов и цифровой документации.

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- осознанная гражданско-патриотическая позиция и уважение к правовому полю Российской Федерации;
- антикоррупционная устойчивость — понимание последствий правонарушений в педагогической среде (подарки от работодателей, « списывание » в оценке);
- готовность к самозащите и защите прав обучающихся — особенно уязвимых групп (ОВЗ, сироты, из семей в трудной жизненной ситуации).

Метапредметные:

- умение работать с нормативными источниками (Конституция, ТК РФ, ФЗ «Об образовании», СанПиН, локальные акты колледжа);
- способность анализировать должностные инструкции, трудовые договоры, положения о наставничестве на соответствие законодательству;
- навыки аргументации и юридического обоснования педагогических решений (напр., «Почему нельзя снижать стипендию за неуспеваемость без комиссии?»).

Предметные:

- знание:
 - конституционных основ права на образование, свободы труда, социальной защиты;
 - норм трудового законодательства, регулирующих работу педагога (нагрузка, оплата, отпуска, дисциплинарная ответственность);
 - правового статуса обучающегося (ФЗ «Об образовании», ст. 34, 43–48: права, обязанности, ответственность);
 - основ административной и уголовной ответственности за нарушения в сфере образования (халатность, дискриминация, нарушение тайны переписки);
- владение:
 - приёмами правовой самодиагностики (анализ рисков в педагогических ситуациях),
 - навыками оформления правовых документов (служебные записки, объяснительные, акты о нарушении),
 - базовыми элементами правовой коммуникации (устные разъяснения для студентов/родителей — с опорой на ОП.05).

4. Связь с формируемыми компетенциями

- ОК 01. — выбирает правовые механизмы и способы решения профессиональных задач в области образовательной и производственной деятельности с учетом норм трудового, гражданского и образовательного законодательства.
- ОК 02. — использует государственные информационно-правовые системы и цифровые ресурсы для анализа нормативно-правовых документов, регулирующих сферу профессионального образования и пищевого производства.
- ОК 05. — составляет юридически корректные документы и осуществляет профессиональную коммуникацию в соответствии с требованиями законодательства к образовательной деятельности.
- ОК 06. — демонстрирует правовую культуру и гражданскую позицию через соблюдение норм профессиональной этики и антикоррупционных стандартов в педагогической деятельности.
- ОК 09. — анализирует профессиональную документацию на русском и иностранных языках с точки зрения соответствия требованиям российского и международного законодательства.
- ПК 1.1. — организует образовательный процесс в соответствии с нормами федерального законодательства об образовании, санитарными правилами и техническими регламентами пищевой продукции.
- ПК 1.2. — осуществляет педагогический контроль на основе требований образовательных стандартов и нормативных документов, регламентирующих процедуры оценки результатов обучения.
- ПК 2.1. — определяет цели и задачи педагогической деятельности в рамках правового поля образовательной организации и в соответствии с трудовым законодательством.
- ПК 3.1. — консультирует по вопросам профессионального самоопределения с учетом законодательства в области профессионального образования и требований профессиональных стандартов.

5. Формы контроля

- текущий контроль:

- анализ реального локального акта колледжа на соответствие ТК РФ и ФЗ «Об образовании»,
- составление служебной записи/объяснительной по педагогической ситуации,
- решение кейса «Права студента при производственной травме»;
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт —
- письменное задание: формулировка правовых рисков в предложенном сценарии (напр., «Договор о прохождении практики без указания условий труда»),
- устная часть: публичная защита правовой позиции по теме: «Право педагога — не привилегия, а гарантия педагогической ответственности» (с использованием нормативных ссылок и этикетных формул — синергия с ОП.05).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 ОХРАНА ТРУДА

1. Цель дисциплины

Формирование у будущих педагогов устойчивой культуры безопасности как неотъемлемой части профессионального мастерства: от организации безопасной образовательной среды в кулинарной лаборатории до профилактики производственного травматизма, соблюдения экологических норм и обеспечения ресурсосбережения — в духе принципов бережливого и устойчивого производства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина включена в вариативную часть общепрофессионального цикла. Выступает безопасностным ядром для:

- ПМ.05–ПМ.06 (организация безопасной работы в мастерских и на практике),
- ОП.04 (физиология нагрузок — связь с микроклиматом, шумом, вибрацией),
- реализации экологических и социальных проектов (ОП.07),
- подготовки ВКР по темам рационального использования ресурсов, снижения отходов, энергоэффективности.

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- осознанная ответственность за безопасность обучающихся — как педагогическая добродетель;
- установка на ресурсосбережение и экологическую целесообразность (снижение пищевых отходов, экономия воды/энергии, раздельный сбор);
- готовность к самообеспечению и оказанию первой помощи — в профессиональной и личной жизни.

Метапредметные:

- умение анализировать условия труда в мастерской/ресторане (микроклимат, освещённость, шум, вибрация) — с опорой на ОП.04;
- способность проектировать безопасные технологические процессы (напр., «Как организовать работу у плиты, чтобы минимизировать тепловое облучение?»);
- навыки проведения инструктажей и составления актов — с акцентом на визуальную и доступную подачу (для студентов с разным уровнем подготовки).

Предметные:

- знание:
 - нормативной базы (ТК РФ, гл. 33–36; ФЗ «Об охране труда»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для ПОП),
 - видов опасных и вредных факторов в кулинарии (тепловое излучение, шум от вентиляции, скольжение, острые предметы, химикаты),
 - процедур расследования несчастных случаев и порядка оформления документов (акт Н-1, журнал учёта),
 - основ электробезопасности и пожарной безопасности (особенности оборудования: жарочные шкафы, посудомоечные машины, холодильные установки);
- владение:
 - приёмами оценки микроклимата и шумового фона (простые измерения, сравнение с нормами),
 - навыками первой помощи при ожогах, порезах, отравлениях, электротравмах,
 - технологиями планирования эвакуации и использования огнетушителей (ОП, ПО, углекислотные — под тип оборудования),

- методами внедрения бережливого производства: анализ «потерь», 5S, снижение пищевых отходов — связь с вашими ценностями устойчивого развития).

4. Связь с формируемыми компетенциями

- ОК 07. — организует рабочие места в учебно-производственных мастерских в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности, применяя принципы ресурсосбережения и экологической безопасности при использовании пищевого сырья.
- ПК 5.1. — выполняет приготовление полуфабрикатов с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил безопасной работы с оборудованием, обеспечивая рациональное использование сырья и утилизацию производственных отходов.
- ПК 5.2. — готовит горячие блюда и кулинарные изделия, применяя средства индивидуальной защиты и соблюдая требования безопасности при работе с тепловым оборудованием.
- ПК 5.3. — приготовляет холодные блюда и закуски с соблюдением температурного режима и санитарно-гигиенических требований, обеспечивая безопасные условия для хранения скоропортящихся продуктов.
- ПК 5.4. — производит сладкие блюда и десерты, соблюдая правила безопасной работы с профессиональным оборудованием и нормы перемещения тяжестей в производственных помещениях.
- ПК 5.5. — изготавливает хлебобулочные и кондитерские изделия, соблюдая требования электробезопасности при работе с оборудованием и обеспечивая безопасную организацию рабочих мест в кондитерском цехе.

5. Формы контроля

— текущий контроль:

- оформление инструктажа по охране труда для учащихся-новичков (в т.ч. визуальный — с иконками),
- расчёт коэффициентов травматизма по реальным данным колледжа/партнёра,
- разработка «Карты безопасной работы на плиточной зоне»;
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт —
- письменная часть: анализ опасных факторов в заданной производственной зоне (напр., моечная),
- устная часть: защита проекта «Безопасная и экологичная кулинарная мастерская» — с предложениями по улучшению:
 - эргономика (высота столов, организация зон),
 - ресурсосбережение (сбор жиров, компостирование),
 - профилактика (инструктажи, «уголок безопасности»),
 - цифровизация (электронный журнал инструктажей).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1. Цель дисциплины

Формирование у будущих мастеров производственного обучения научно обоснованного понимания связи между питанием, здоровьем и профессиональным мастерством: от физиологических основ усвоения пищи до проектирования сбалансированных, безопасных и экологически ответственных рационов — как для обучающихся, так и для будущих клиентов в сфере общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина включена в вариативную часть общепрофессионального цикла. Выступает физиолого-гигиеническим фундаментом для:

- ПМ.05–ПМ.06 (приготовление блюд с учётом пищевой ценности и безопасности),
- ОП.04 (возрастные особенности метаболизма у детей и подростков),
- ОП.09 (гигиена персонала, профилактика пищевых отравлений),
- разработки учебных проектов и ВКР по темам: «Здоровое питание в колледже», «Формирование культуры осознанного потребления», «Низкоотходные технологии в кулинарии».

3. Результаты освоения дисциплины

Личностные:

- осознанное бережное отношение к здоровью через призму питания — как личная и педагогическая ценность;
- установка на экологическую ответственность при выборе продуктов (сезонность, локальность, этичность, снижение отходов);
- готовность формировать у студентов культуру осознанного потребления — от расчёта калорий до критического отношения к фастфуду и маркетингу.

Метапредметные:

- умение интерпретировать физиологические данные (энергозатраты, нормы БЖУ, усвояемость) для проектирования рационов;
- способность анализировать блюда не только с технологической, но и с гигиенической точки зрения (напр., «Почему в детском меню ограничивают жареные изделия?»);
- навыки органолептической оценки качества сырья и готовой продукции — как педагогический инструмент контроля.

Предметные:

- знание:
 - физиологических основ пищеварения (строение ЖКТ, этапы переваривания БЖУ, роль ферментов),
 - пищевой ценности продуктов (энергетическая ценность, витамины, минералы, биологическая доступность),
 - факторов, влияющих на усвояемость (технологическая обработка, сочетаемость, возраст, состояние здоровья),
 - принципов рационального питания (сбалансированность, режим, адекватность нагрузке, возрасту, полу),
 - особенностей питания детей, подростков, работников физического труда (связь с ОП.04 и ПМ.06);
- владение:
 - методом расчёта энергетической ценности блюд (ккал, кДж) — вручную и с помощью цифровых калькуляторов (связь с ОП.06),
 - навыками разработки ТТК с указанием пищевой ценности (в т.ч. для специализированных рационов: детский сад, школа, спортивное питание),
 - приёмами профилактики пищевых нарушений (нарушения ЖКТ, ожирение, дефициты) через педагогическое воздействие.

4. Связь с формируемыми компетенциями

- ОК 07. — организует технологические процессы с учетом принципов ресурсосбережения и экологической безопасности, применяя безотходные технологии и методы снижения пищевых потерь при производстве кулинарной продукции.
- ПК 5.1. — выполняет приготовление полуфабрикатов с соблюдением санитарно-гигиенических норм и физиологических принципов рационального питания, обеспечивая сохранность пищевой ценности сырья.
- ПК 5.2. — готовит горячие блюда с учетом физиологических особенностей питания различных групп потребителей и современных требований к безопасному производству пищевой продукции.
- ПК 5.3. — приготовливает холодные блюда и закуски в соответствии с гигиеническими нормативами и принципами сбалансированного питания, применяя методы щадящей кулинарной обработки.
- ПК 5.4. — разрабатывает рецептуры десертов и напитков на основе знаний физиологии питания, обеспечивая оптимальное сочетание пищевых веществ и безопасность готовой продукции.
- ПК 5.5. — производит хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с учетом гигиенических требований к производству и физиологических потребностей организма в основных нутриентах.

5. Формы контроля

- текущий контроль:
 - органолептическая оценка качества сырья/полуфабрикатов (по 5 параметрам: цвет, запах, консистенция, вкус, внешний вид),
 - расчёт калорийности и БЖУ для заданного блюда (сравнение с нормами для возраста/профессии),
 - анализ готового меню на сбалансированность (дефицит/избыток, режим питания);
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт —

- письменная часть: разработка ТТК на блюдо с указанием:
 - технологической последовательности,
 - органолептических показателей,
 - энергетической ценности (ккал, кДж),
 - рекомендаций по подаче с учётом здоровья (дети, ОВЗ, спортсмены);
- устная часть: защита проекта «Здоровое и ответственное меню» для выбранной категории:
 - дошкольники,
 - студенты колледжа,
 - работники кухни (тяжёлый труд),
 - с акцентом на:
 - гигиеническую безопасность,
 - физиологическую адекватность,
 - экологическую устойчивость (локальность, сезонность, отходы).