

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

**ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**



Утверждаю

Проректор по среднему  
профессиональному образованию

Ряховская О.С.

«08» 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»



Н.А. Холявченко

2025 год

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ**

### **1. Цель дисциплины**

Формирование у будущих педагогов-наставников цельного, научно обоснованного и граждански 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 ретроспективы 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 ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **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 (поясничные 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, простои, 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,

- Рока-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, этичному 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 психолого-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-медико-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/видеосъемка, 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 этического 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 записки/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. — prepares 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. — приготавливает 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).