Министерство профессионального образования
и занятости населения Приморского края
Филиал Краевого государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Уссурийский агропромышленный колледж»
в Октябрьском районе

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Повар - кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: Протокол № 4 от 29.04.2026 г.

Утверждено Приказом руководителя Октябрьского филиала КГА ПОУ «УАПК»: Приказ № 8-О от 29.04.2026 г.

Согласовано с предприятием-работодателем ИП Коваленко Л. П. ИП Коваленко Л. П./ _____ / Л. П. Коваленко
подпись

Лист согласования
образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев

Название предприятия	Руководитель (ФИО)	Телефон	E-mail
Индивидуальный предприниматель Коваленко Л. П.	**Коваленко Любовь Павловна**	**+79241333310**	**ekaterina.dotsenko@mail.ru**

Квалификация	
Повар, кондитер	
Виды профессиональной деятельности	**Профессиональные модули (ПМ) и входящие в них междисциплинарные курсы (МДК)**
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**ПМ.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**ПМ.02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: МДК.02.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. МДК.02.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**ПМ.03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: МДК.03.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**ПМ.04** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**ПМ.05** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: МДК.05.01Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ИП Коваленко Л. П. _____ Л. П. Коваленко

М.П.

Содержание

Раздел 1. Общие положения **4**
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **6**
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **7**
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **8**
4.1. Общие компетенции 8
4.2. Профессиональные компетенции 12
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **19**
5.1 Учебный план 19
5.2 График учебного процесса 24
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 25
5.4 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 25
5.5 Практическая подготовка 25
5.6 Государственная итоговая аттестация 26
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **26**
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 26
6.2 Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 27
6.3 Кадровые условия реализации образовательной программы 27
6.4 Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 28
Раздел 7. Разработчики ОПОП **29**
Перечень приложений к ОПОП:
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Рабочая программа воспитания
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Материально-техническое оснащение

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) по профессии среднего профессионального образования разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «43.01.09 Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (с изменениями от 03.07.2024 г.) (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 29 декабря 2025 года) (редакция, действующая с 1 января 2026 года)
- Трудовой кодекс РФ (с изменениями от 28.12.2025 N 510-ФЗ)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» с изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г., 3 июля 2024 г.
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.03.2025 № 239 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 26.04.2025 № 81996)
- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 20.12.2022 N 1152)
- Приказ Минобрнауки России от 8 ноября 2021 года N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями на 22 ноября 2024 года)
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (с изменениями на 18 ноября 2020 года)

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 10 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
- Закон Приморского края от 13 августа 2013 года N 243-КЗ «Об образовании в Приморском крае» (с изменениями на 2 февраля 2026 года).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП– основная профессиональная образовательная программа;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Получение образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется в Октябрьском филиале КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж».

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 2 года 10 месяцев.

Параметр	**Данные**	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29сентября 2014 г. N 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779)	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказы Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации: • от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Минюст РФ 11.042022 г., регистрационный № 68148) • от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Минюст РФ 21.09.2015 г., регистрационный № 38940) • от 10.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Минюст РФ 25.12.2015 г., регистрационный № 40270)	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»	
Квалификация (-и) выпускника	повар - кондитер	
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	4428 академических часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**2360**	**2074**
социально-гуманитарный цикл	144	92
общепрофессиональный цикл	680	456
профессиональный цикл	2092	1894
в т.ч. практика: - учебная - производственная	1260 *- 720* *- 540*	1260 *- 720* *- 540*
Вариативная часть образовательной программы	**556**	**340**

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	43.01.09 Повар, кондитер
		Повар, кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	повар – кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска

	выполнения задач профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
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	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

	действовать в чрезвычайных ситуациях	**Знания:**
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Навыки: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителем. Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

ВД2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и	Навыки: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
		Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

	гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
ВД3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

разнообразного ассортимента	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ВД4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Навыки: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
		Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях
ВД5. Приготовление, оформление и	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	Навыки: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями.
		Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

Введение в чемпионатное движение	*ПК 6.1 Сформировать у обучающихся практические навыки и теоретические знания для участия в чемпионатах "Профессионалы" по компетенции "Поварское дело"*	*Навыки:* *работы с поварским инструментом;* *техниками нарезки овощей и фруктов;* *методами тепловой обработки продуктов;* *навыками приготовления основных соусов и бульонов;* *способами оформления и подачи блюд*
		Умения: *читать и интерпретировать конкурсную документацию;* *выполнять основные поварские техники и операции;* *работать с профессиональным поварским оборудованием;* *соблюдать временной регламент при выполнении заданий;* *контролировать качество готовой продукции*
		Знания: *структур и регламента чемпионатного движения "Профессионалы";* *требований конкурсных заданий по компетенции "Поварское дело";* *критериев оценки выполнения заданий;* *правил организации рабочего места повара;* *норм санитарии и гигиены на производстве*

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам						Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Консультации	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс			
											1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			16	17
ОД	**Общеобразовательный цикл**		**1476**	**850**	**508**	**850**		**30**	**32**	**54**	**254**	**578**	**228**	**272**	**144**	**0**		
	Базовые дисциплины																	
ООД.01	Русский язык	др; э	72	50	12	50		4		6	34	38						
ООД.02	Литература	др,др,д/з	108	94	14	94					34	38	36					
ООД.03	История	др, др,д/з, э	136	30	98	30		2		6	26	40	22	48				
ООД.04	Физическая культура	з,з,д/з	72	66	6	66					24	24	24					
ООД.05	Основы безопасности и защиты Родины	д/з	68	40	28	40						68						
ООД.06	Обществознание	д/з	72	28	44	28									72			
ООД.07	География	э	72	28	36	28		2		6					72			
ООД.08	Биология	д/з	72	26	46	26						72						
ООД.09	Математика	др,э,д/з,э	232	100	100	100		20		12	34	80	20	98				

ООД.10	Физика	др,д/з,э	108	40	54	40		2		12	36	32	40					
	Индивидуальный проект	др,кр	32						32					32				
ОДП	**Профильные дисциплины**																	
ОДП.01	Иностранный язык	др,д/з,д/з,д/з	144	144		144					12	62	20	50				
ОДП.02	Информатика	др,др,д/з;д/з	144	116	28	116					22	48	30	44				
ОДП.03	Химия	др;др;,э	144	88	42			2		12	32	76	36					
СГ	**Социально-гуманитарный цикл**		**144**	**92**	**52**	**92**					**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**72**		
СГ.01	История России	д/з	36	8	28	8									36			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	д/з	36	36		36										36		
СГ.03	Основы бережливого производства	д/з	36	24	12	24										36		
СГ.04	Основы финансовой грамотности	д/з	36	24	12	24									36			
	Профессиональная подготовка																	
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**		**680**	**456**	**184**	**456**		**10**		**30**	**94**	**130**	**36**	**106**	**62**	**252**	***124***	***556***
ОПЦ.01	Физическая культура	з;д/з	40	36	4	36								20	20		*40*	
ОПЦ.02	Безопасность жизнедеятельности	д/з	36	26	10	26										36	*36*	
ОПЦ.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	др;э	86	54	24	54		2		6	40	46					*48*	*38*
ОПЦ.04	Основы товароведения продовольственных товаров	э	84	42	34	42		2		6		84						*84*
ОПЦ.05	Техническое оснащение и организация рабочего места	э	86	42	36	42		2		6				86				*86*
ОПЦ.06	Специальное рисование и лепка	др;э	72	48	16	48		2		6					24	48		*72*
ОПЦ.07	Основы калькуляции и учета	э	72	44	20	44		2		6						72		*72*
ОПЦ.08	Охрана труда	д/з	54	44	10	44					54							*54*
ОПЦ.09	Информационные технологии и искусственный интеллект в профессиональной деятельности	др;др	78	64	14	68									18	60		*78*
ОПЦ.10	Психология общения	др	36	28	8	28										36		*36*
ОПЦ.11	Введение в чемпионатное движение	др	36	28	8	28							36					*36*
	Профессиональный цикл		**2092**	**1894**	**110**	**634**	**1260**	**26**		**96**	**264**	**156**	**348**	**486**	**334**	**504**	***2092***	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов**		**384**	**354**	**16**	**102**	**252**	**2**		**12**	**264**	**120**					***384***	

	для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	д/з	36	30	6	30					36						*36*	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	д/з	84	72	10	72		2			84						*84*	
УП.01	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	д/з	144	144			144				144						*144*	
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю профессии)	д/з	108	108			108					108					*108*	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	э	12							12		12					*12*	
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**498**	**462**	**50**	**138**	**324**	**2**		**18**		**36**	**348**	**114**			***498***	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	д/з	36	30	6	30						36					*36*	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	э	132	108	10	108		2		12			132				*132*	
УП.02	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	д/з	180	180			180						180				*180*	
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю профессии)	д/з	144	144			144						36	108			*144*	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	э	6							6				6			*6*	
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**		**372**	**342**	**16**	**126**	**216**	**2**		**12**				**372**			***372***	

	ассортимента																	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	др	36	30	6	30								36			*36*	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	114	96	10	96		2		6				114			*114*	
УП.03	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	д/з	108	108			108							108			*108*	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю профессии)	д/з	108	108			108							108			*108*	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	э	6							6				6			*6*	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**		**334**	**282**	**12**	**102**	**180**	**10**		**30**					**334**		***334***	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	др	36	30	6	30									36		*36*	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	э	100	72	6	72		10		12					100		*100*	
УП.04	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	д/з	108	108			108								108		*108*	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю профессии)	д/з	72	72			72								72		*72*	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	э	18							18					18		*18*	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**504**	**454**	**16**	**166**	**288**	**10**		**24**						**504**	***504***	
МДК.05.01	Организация приготовления,	др	36	30	6	30										36	*36*	

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э	162	136	10	136		10		6						162	*162*	
УП.05	Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных навыков)	д/з	180	180			180									180	*180*	
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю профессии)	д/з	108	108			108									108	*108*	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	э	18							18						18	*18*	
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**	ДЭ	**36**													**36**		
Итого:			**4428**	**3292**	**854**	**2032**	**1260**	**66**	**32**	**180**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	***2216***	***556***

5.2. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт.- 2 нояб.	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август				Всего, ак.ч.
	01 -07	08 - 14	15 - 21	22 - 28		06 - 12	13 - 19	20 - 26		03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28		05 - 11	12 - 18	19 - 25		02 - 08	09 - 15	16 - 22		02 - 08	09 - 15	16 - 22	23 - 29		06 - 12	13 - 19	20 - 26		04 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	01 - 07	08 - 14	15 - 21	22 - 28		06 - 12	13 - 19	20 - 26		03-09	10-16	17-23	24-31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	36	К	К	36	36	П	П	П	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	36	П	ПА	К	К	П	П	П	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1476
3	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	36	36	36	36	ПА	К	К	36	36	П	П	П	П	П	П	П	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	Г									1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	33	1188	13	612	20	684	1	36	х	х	1	36	7	252	4	144	3	108			11	1476
2 курс	24	864	10	288	14	360	2	72	1	36	1	36	15	540	6	216	9	324			11	1476
3 курс	25	900	11	252	14	684	2	72	1	36	1	36	13	468	5	180	8	288			2	1476
Всего	82	2952	34	1152	48	1728	5	180	2	72	3	108	35	1260	15	540	20	720	1	36	24	4428

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам

ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю)

П – практики (36 ак.ч. в неделю)

Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю)

К – каникулы

5.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП.

5.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.5. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется, в том числе на рабочих местах организаций-работодателей, с которыми заключены договоры о практической подготовке обучающихся, при проведении всех видов практики;

− включает в себя отдельные занятия лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных

помещениях (на рабочих местах при прохождении практики) на основании договоров о практической подготовке обучающихся.

5.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена.

Программа ГИА представлена в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

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

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

Кабинеты:

Русского языка и Литературы

Иностранного языка

Истории и Обществознания

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Географии

Математики

Информатики

Социально-экономических дисциплин

Химии, Биологии, Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Психологии

Основ товароведения продовольственных товаров

Профессиональных дисциплин по профессии Повар, кондитер

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Спортивный комплекс:
спортивный зал

Залы:
библиотека;
читальный зал с выходом в интернет;
актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Октябрьский филиал КГБ ПОУ «УАПК», реализующий программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 5.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации образовательной программы могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (при особых условиях).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, а также профессиональном стандарте.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих

опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет 94 %.

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 82731 руб.60 коп. (Восемьдесят две тысячи семьсот тридцать один рубль 60 коп.) в год согласно Перечню и составу стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, итоговым значениям и величинам составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевым корректирующим коэффициентам и порядку их применения № АН-86/11вн от 01.07.2026 г.

РАЗДЕЛ 7. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация-разработчик: Филиал КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» в Октябрьском районе (Октябрьский филиал КГА ПОУ «УАПК»)

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Тюменцева Л. В.	Зав. по УПР Октябрьского филиала КГА ПОУ «УАПК»
Жужгова И. И.	Методист, председатель ЦК общеобразовательных дисциплин Октябрьского филиала КГА ПОУ «УАПК»
Шевченко Е. В.	Председатель ЦК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Октябрьского филиала КГА ПОУ «УАПК», преподаватель профессиональных дисциплин Октябрьского филиала КГА ПОУ «УАПК»
Пирожинская Н. А.	Преподаватель профессиональных дисциплин Октябрьского филиала КГА ПОУ «УАПК»
Картофель Т. Г.	Социальный педагог Октябрьского филиала КГА ПОУ «УАПК»

Руководители группы

ФИО	Организация, должность
Цецуренко А. Н.	Руководитель Октябрьского филиала КГА ПОУ «УАПК»
Коваленко Л. П.	ИП Коваленко

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

2026 г

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.....3

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....17

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....34

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.....49

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.....65

Приложение 1.1
к ОПОП
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....

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

2. Структура и содержание профессионального модуля.....

2.1. Трудоемкость освоения модуля.....

2.2. Структура профессионального модуля.....

2.3. Содержание профессионального модуля.....

3. Условия реализации профессионального модуля.....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента». Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях.

Код ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной	подготовки, уборки рабочего места;

сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителем.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи			
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи			

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	118	102
Консультации	2	
Самостоятельная работа	-	
Практика, в т.ч.:	252	
учебная	144	144
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета УП.01 в форме дифференцированного зачета ПП.01 в форме дифференцированного зачета ПМ.01 в форме экзамена по модулю	 - - - - 12	
Всего	**384**	**354**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	**Всего, час.**	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	30	36	36	-	-		
ПК 1.2-1.4	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	84	72	84	82	2	-		
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	144	-					144	
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	108	-						108
	Промежуточная аттестация	12					12		
	Всего:	**384**	**102**	**120**	**118**	**2**	**12**	**144**	**108**

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация работы и техническое оснащение цехов предприятий общественного питания. Технологические процессы обработки продуктов.		**36/30**	
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			
Тема 1.1. Организация работы цехов предприятий общественного питания	**Содержание**	**10/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.1.1
	Классификация предприятий общественного питания. Организация работы овощного, мясного, рыбного, доготовочного цехов.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие №1. Организация рабочих мест в овощном цехе.	2	
	Практическое занятие №2. Организация рабочих мест в мясном и рыбном цехе.	2	
Тема 1.2. Техническое оснащение цехов предприятий общественного питания, санитарные требования и безопасные приемы труда	**Содержание**	**12/12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие №3. Инструменты и инвентарь.	2	
	Практическое занятие №4. Характеристика оборудования.	2	
	Практическое занятие №5. Механическое оборудование овощного цеха.	2	
	Практическое занятие №6. Механическое оборудование мясного и рыбного цехов.	2	
	Практическое занятие №7. Холодильное оборудование.	2	
	Практическое занятие №8. Санитарные требования к инвентарю, посуде и таре предприятий общественного питания	2	
Тема 1.3. Кулинарная	**Содержание**	**8/8**	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	

обработка и упаковка продуктов.	Практическое занятие №9. Основные правила обработки продуктов.	2	ОК 04 ОК 07 ПК.1.1
	Практическое занятие №10. Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья.	2	
	Практическое занятие №11. Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции.	2	
	Практическое занятие №12. Отходы и потери массы сырья.	2	
Тема 1.4. Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов.	**Содержание**	**6/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие №13. Современная упаковка пищевых продуктов.	2	
	Практическое занятие №14. Вакуумное упаковочное оборудование. Вакуумная упаковка.	2	
	Практическое занятие №15. Упаковка скоропортящихся продуктов.	2	
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов.		**82/42/30**	
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	**Содержание**	**20/8/10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.1.2-ПК.1.4
	Классификация и пищевая ценность овощей и грибов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/10**	
	Практическое занятие №1. Виды нарезки клубнеплодов.	2	
	Практическое занятие №2.. Виды нарезки корнеплодов.	2	
	Практическое занятие №3. Нарезка капустных и луковых овощей.	2	
	Практическое занятие №4. Хранение овощей.	2	
	Лабораторное занятие №1. Классическая французская техника нарезки овощей.	2	
	Лабораторное занятие №2. Подготовка овощей для фарширования.	2	
	Лабораторное занятие №3. Промышленное производство полуфабрикатов из овощей.	2	
	Лабораторное занятие №4. Обработка грибов.	2	
	Лабораторное занятие №5. Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов промышленного производства.	2	
Тема 2.2. Приготовление	**Содержание**	**20\12\6**	ОК 01 ОК 02
	Характеристика различных видов сырья. признаки доброкачественности	2	

полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	рыбы. Процессы, вызывающие изменение качества рыбы.		ОК 04 ОК 07 ПК.1.2-ПК.1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/6**	
	Практическое занятие №5. Обработка рыбы с костным скелетом.	2	
	Практическое занятие №6. Приготовление п/ф из рыбы с костным скелетом.	2	
	Практическое занятие №7. Приготовление котлетной, кнельной массы и п/ф из нее.	2	
	Практическое занятие №8. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.	2	
	Практическое занятие №9. Приготовление п/ф из рыбы с хрящевым скелетом.	2	
	Практическое занятие №10. Приемы, повышающие качество полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Лабораторное занятие №6. Обработка рыбы для фарширования.	2	
	Лабораторное занятие №7. Обработка пищевых отходов рыбы.	2	
	Лабораторное занятие №8. Характеристика, пищевая ценность т обработка нерыбного морского сырья.	2	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины.	**Содержание**	**28/14/10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.1.2-ПК.1.4
	Классификация и характеристика мяса животных.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14/10**	
	Практическое занятие №11. Пищевая ценность и химический состав мяса животных.	2	
	Практическое занятие №12. Строение и состав мышечной ткани.	2	
	Практическое занятие №13. Процессы обработки мяса.	2	
	Практическое занятие №14. Разделка полутуш говядины.	2	
	Практическое занятие №15. Приемы подготовки мяса к тепловой обработке.	2	
	Практическое занятие №16. Полуфабрикаты крупнокусковые, порционные, мелкокусковые из говядины.	2	
	Практическое занятие №17. Разделка бараньей и свиной туш.	2	
	Лабораторное занятие №9. Полуфабрикаты крупнокусковые, порционные, мелкокусковые из свинины.	2	
	Лабораторное занятие №10. Приготовление рубленой массы и п/ф из нее.	2	
	Лабораторное занятие №11. Приготовление кнельной массы и п/ф из нее.	2	
	Лабораторное занятие №12. Обработка мяса диких животных.	2	
	Лабораторное занятие №13. Обработка субпродуктов. Полуфабрикаты из субпродуктов.	2	

Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**14/8/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.1.2-ПК.1.4
	Характеристика, пищевая ценность и обработка птицы, дичи, кролика.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/4**	
	Практическое занятие №18. Полуфабрикаты из птицы.	2	
	Практическое занятие №19. Полуфабрикаты из дичи, кролика.	2	
	Практическое занятие №20. Приготовление котлетной массы из птицы.	2	
	Практическое занятие №21. Приготовление кнельной массы из птицы.	2	
	Лабораторное занятие №14. Приготовление п/ф из котлетной и кнельной массы из птицы.	2	
	Лабораторное занятие №15. Обработка субпродуктов птицы, дичи.	2	
Консультации		**2**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).		**144**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.1.1-ПК.1.4

7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.	**108**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.1.1-ПК.1.4

6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**384**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет Профессиональных дисциплин по профессии Повар, кондитер, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сладких блюд и напитков, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лутошкина Г.Г., Анюхина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для учащихся учреждений среднего проф.образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анюхина – 9-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2025. – 240 с.

2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева– 6-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2025.- 256 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014 – III, 10 с.

2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, дифференцированные зачеты. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.2	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
ПК 1.3	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
ПК 1.4	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
ОК 01	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 04	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
ОК 07	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	

Приложение 1.2
к ОПОП
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....

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

2. Структура и содержание профессионального модуля.....

2.1. Трудоемкость освоения модуля.....

2.2. Структура профессионального модуля.....

2.3. Содержание профессионального модуля.....

3. Условия реализации профессионального модуля.....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента». Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях.

Код ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента			
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента			
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к			

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента			

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	154	138
Консультации	2	
Самостоятельная работа	-	
Практика, в т.ч.:	324	
учебная	180	180
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.02.01 в форме дифференцированного зачета МДК 02.02 в форме экзамена УП.02 в форме дифференцированного зачета ПП.02 в форме дифференцированного зачета ПМ.02 в форме экзамена по модулю	 - 12 - - 6	
Всего	**498**	**462**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	**Всего, час.**	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	30	36	36	-	-		
ПК 2.2-2.8	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	132	108	118	10	2	12		
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	180	-					180	
ПК 2.1-2.8	Производственная практика	144	-						144
	Промежуточная аттестация	6					6		
	Всего:	**498**	**138**	**154**	**46**	**2**	**18**	**180**	**144**

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**36/30**	
МДК 02.01 Организация приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**18/16**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.1
	Качество кулинарной продукции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	Практическое занятие №1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.	2	
	Практическое занятие №2. Система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).	2	
	Практическое занятие №3. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2	
	Практическое занятие №4. Основные способы тепловой кулинарной обработки.		
	Практическое занятие №5. Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки.	2	
	Практическое занятие №6. Вспомогательные способы тепловой кулинарной обработки.	2	
	Практическое занятие №7. Инновационные способы тепловой кулинарной обработки.	2	
	Практическое занятие №8. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
Тема 1.2. Организация и	**Содержание**	**18/14**	ОК 01 ОК 02
	Организация работы горячего цеха. Техническое оснащение горячего цеха.	4	

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**14**	ОК 04 ОК 07 ПК.2.1
	Практическое занятие №9. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	2	
	Практическое занятие №10. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, правила ухода за ними.	2	
	Практическое занятие №11.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд	2	
	Практическое занятие №12. Организация рабочих мест по приготовлению бульонов и супов.	2	
	Практическое занятие №13. Организация рабочих мест по приготовлению жареных блюд и гарниров.	2	
	Практическое занятие №14. Организация рабочих мест по приготовлению тушеных блюд, соусов и гарниров.	2	
	Практическое занятие №15. Организация рабочих мест по приготовлению запеченных блюд.	2	
Раздел 2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**118/58/50**	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**22/10/8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.2-ПК.2.8
	Классификация и ассортимент супов. Пищевая ценность и значение супов в питании.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/8**	
	Практическое занятие №1. Приготовление бульонов, отваров и гарниров для супов.	2	
	Практическое занятие №2. Приготовление щей.	2	
	Практическое занятие №3. Приготовление борщей.	2	
	Практическое занятие №4. Приготовление рассольников, солянок.	2	
	Практическое занятие №5 Приготовление супов картофельных, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.	2	
	Лабораторное занятие №1. Приготовление пюреобразных супов.	2	
	Лабораторное занятие №2. Приготовление прозрачных супов. Приготовление	2	

	гарниров к прозрачным супам.		
	Лабораторное занятие №3. Приготовление молочных, холодных, сладких супов.	2	
	Лабораторное занятие №4. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**20/10/8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.2-ПК.2.8
	Классификация, ассортимент горячих соусов, их значение в питании.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/8**	
	Практическое занятие №6. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных п/ф.	2	
	Практическое занятие №7. Приготовление соуса красного и его производных.		
	Практическое занятие №8. Приготовление соуса белого и его производных.	2	
	Практическое занятие №9. Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	2	
	Практическое занятие №10. Приготовление яично-масляных соусов.	2	
	Лабораторное занятие №5. Приготовление сладких (десертных) соусов.	2	
	Лабораторное занятие №6. Новые направления в технологии соусов. Дизайн, подача, декор соусов.	2	
	Лабораторное занятие №7. Соусы промышленного производства.	2	
	Лабораторное занятие №8. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**16/6/8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.2-ПК.2.8
	Классификация и ассортимент горячих блюд из овощей, их значение в питании. Ассортимент, значение в питании горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/8**	
	Практическое занятие №11. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей.	2	
	Практическое занятие №12. Приготовление блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей.	2	
	Практическое занятие №13. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.	2	
	Лабораторное занятие №9. Подготовка к варке круп. Приготовление блюд и гарниров из круп.	2	

	Лабораторное занятие №10. Подготовка к варке бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	2	
	Лабораторное занятие №11. Подготовка к варке макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	
	Лабораторное занятие №12. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, сыра, творога, муки разнообразного ассортимента	**Содержание**	**16/8/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.2-ПК.2.8
	Ассортимент и значение в питании блюд из яиц, творога, муки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/6**	
	Практическое занятие №14. Приготовление блюд из вареных яиц. Приготовление жареных, запеченных яичных блюд.	2	
	Практическое занятие №15. Приготовление отварных, жареных творожных блюд.	2	
	Практическое занятие №16. Приготовление запеченных творожных блюд.	2	
	Практическое занятие №17. Требования к качеству блюд из яиц, сыра, творога, муки. Условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторное занятие №13. Приготовление блюд из сыра.	2	
	Лабораторное занятие №14. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	2	
	Лабораторное занятие №15. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. Приготовление фаршей.	2	
Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	**14/12/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.2-ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/2**	
	Практическое занятие №18. Классификация, ассортимент блюд из рыбы. Пищевая ценность сырья.	2	
	Практическое занятие №19. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	
	Практическое занятие №20. Приготовление блюд из жареной рыбы.	2	
	Практическое занятие №21. Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы.	2	
	Практическое занятие №22. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	2	
	Практическое занятие №23. Приготовление блюд из рыбной кнельной массы.	2	
	Лабораторное занятие №16. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения.	2	

Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	**Содержание**	**30/12/18**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.2-ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/18**	
	Практическое занятие №24. Классификация и ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, Пищевая ценность сырья.	2	
	Практическое занятие №25. Приготовление блюд из отварного мяса.	2	
	Практическое занятие №26. Приготовление блюд из жареного мяса.	2	
	Практическое занятие №27. Приготовление блюд из тушеного мяса.	2	
	Практическое занятие №28. Приготовление запеченных блюд из мяса.	2	
	Практическое занятие №29. Приготовление блюд из рубленого мяса. Приготовление блюд из котлетной массы.	2	
	Лабораторное занятие №17. Приготовление блюд из субпродуктов.	2	
	Лабораторное занятие №18. Требования к качеству блюд из мяса. Условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторное занятие №19. Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика.	2	
	Лабораторное занятие №20. Приготовление блюд из жареной птицы, дичи, кролика.	2	
	Лабораторное занятие №21. Приготовление блюд из котлетной массы.	2	
	Лабораторное занятие №22. Приготовление блюд из субпродуктов птицы.	2	
	Лабораторное занятие №23. Приготовление тушеных блюд из птицы, дичи, кролика.	2	
	Лабораторное занятие №24. Приготовление запеченных блюд из птицы, дичи, кролика.	2	
	Лабораторное занятие №25. Требования к качеству блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Условия и сроки хранения.	2	
Консультации		**2**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		**180**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.1-ПК.2.8

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16.Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.		

Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	**144**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.1-ПК.2.8

(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Промежуточная аттестация	**18**	
Всего	**498**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет Профессиональных дисциплин по профессии Повар, кондитер, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сладких блюд и напитков, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Н.И. Андронова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2026. – 176 с.

2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А.Качурина– М.: Издательский центр «Академия», 2025.- 240 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 15-у издание М.: Издательский центр «Академия», 2026. – 336 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.Арий, 2025. -680 с

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Контрольные работы, дифференцированные зачеты, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Экзамен по модулю.
ПК 2.2	Осуществляет приготовление, хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 2.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.4	Осуществляет приготовление, хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 2.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
ПК 2.7	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 2.8	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
ОК 01	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 04	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
ОК 07	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	

Приложение 1.3

к ОПОП
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....

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

2. Структура и содержание профессионального модуля.....

2.1. Трудоемкость освоения модуля.....

2.2. Структура профессионального модуля.....

2.3. Содержание профессионального модуля.....

3. Условия реализации профессионального модуля.....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента». Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях.

Код ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 3.1. Подготавливать	рационально организовывать,	требования охраны труда, пожарной	подготовки, уборки рабочего места,

рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	142	126
Консультации	2	
Самостоятельная работа	-	
Практика, в т.ч.:	216	
учебная	108	108
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.03.01 в альтернативной форме МДК 03.02 в форме экзамена УП.03 в форме дифференцированного зачета ПП.03 в форме дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена по модулю	 - 6 - 6	
Всего	**372**	**342**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	**Всего, час.**	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	30	36	36	-	-		
ПК 3.2-3.6	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	114	96	106	10	2	6		
ПК 3.1-3.6	Учебная практика	108	-					108	
ПК 3.1-3.6	Производственная практика	108	-						108
	Промежуточная аттестация	6					6		
	Всего:	**372**	**126**	**142**	**46**	**2**	**12**	**108**	**108**

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**36/30**	
МДК 03.01 Организация приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1. Организация производственного процесса	**Содержание**	**10/8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.3.1
	Типы и виды обслуживания в системе питания (технология Cook&Serve) и расчет с посетителями. Состав, структура помещений и требования к ним.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическое занятие №1. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	
	Практическое занятие №2. Система ХАССП в общественном питании.	2	
	Практическое занятие №3. Требования к рабочим местам по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	
	Практическое занятие №4. Правила ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	2	
Тема 1.2. Производственный цикл цехов	**Содержание**	**26/22**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.3.1
	Общие правила организации производства.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**22**	
	Практическое занятие №5. Организация работы холодного цеха.	2	
	Практическое занятие №6. Техническое оснащение холодного цеха.	2	
	Практическое занятие №7. Организация технологического процесса обработки овощей.	2	

	Практическое занятие №8. Организация технологического процесса обработки сырья и п/ф.	2	
	Практическое занятие №9. Организация технологического процесса холодного цеха.	2	
	Практическое занятие №10. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора.	2	
	Практическое занятие №11. Назначение и безопасное использование технологического оборудования, правила ухода за ним.	2	
	Практическое занятие №12. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд.	2	
	Практическое занятие №13. Требования безопасности при работе в холодном цехе.	2	
	Практическое занятие №14. Решение ситуационных задач по подбору инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок.	2	
	Практическое занятие №15. Решение ситуационных задач по подбору оборудования для приготовления холодных блюд и закусок	2	
Раздел 2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок		**106/58/38**	
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	**Содержание**	**62/30/22**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.3.2-ПК.3.6
	Товароведно-технологическая характеристика сырья. Подготовка сырья к производству холодных блюд и закусок. Значение и классификация холодных блюд и закусок.	10	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**30/22**	
	Практическое занятие №1. Приготовление бутербродов.	2	
	Практическое занятие №2. Подготовка к реализации гастрономических товаров и консервов (порциями).	2	
	Практическое занятие №3. Приготовление салатов из сырых овощей.	2	
	Практическое занятие №4. Приготовление салатов из вареных овощей.	2	
	Практическое занятие №5. Приготовление винегретов.	2	
	Практическое занятие №6. Приготовление салатов из рыбы.	2	

	Лабораторное занятие №1. Приготовление салатов из морепродуктов.	2	
	Практическое занятие №7. Приготовление салатов из мяса.	2	
	Лабораторное занятие №2. Приготовление салатов из птицы.	2	
	Практическое занятие №8. Приготовление салатов коктейлей. Закусочные салаты.	2	
	Практическое занятие №9. Приготовление салатов коктейлей. Десертные салаты.	2	
	Практическое занятие №10. Требования к качеству, сроки хранения салатов и винегретов.	2	
	Практическое занятие №11. Приготовления гарниров для холодных блюд и закусок.	2	
	Практическое занятие №12. Приготовление соусов для холодных блюд и закусок.	2	
	Лабораторное занятие №3. Приготовление закусок из овощей.	2	
	Лабораторное занятие №4. Приготовление закусок из грибов.	2	
	Лабораторное занятие №5. Приготовление закусок из яиц.	2	
	Лабораторное занятие №6. Приготовление холодных блюд из рыбы.	2	
	Лабораторное занятие №7. Приготовление закусок из рыбы.	2	
	Лабораторное занятие №8. Приготовление холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.	2	
	Лабораторное занятие №9. Приготовление закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов.	2	
	Лабораторное занятие №10. Приготовление холодных блюд и закусок из морепродуктов.	2	
	Лабораторное занятие №11. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.	2	
	Практическое занятие №13. Правила подачи холодных блюд и закусок.	2	
	Практическое занятие №14. Правила подачи горячих закусок.	2	
	Практическое занятие №15. Инновационные технология приготовления холодных блюд и закусок.	2	
Тема 2.2. Технологический процесс	**Содержание**	**32/16/16**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16/16**	
	Практическое занятие №16. Приготовление канапе.	2	

приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	Практическое занятие №17. Приготовление корзиночек, волованов с различными наполнителями.	2	ОК 07 ПК.3.2-ПК.3.6
	Практическое занятие №18. Приготовление салатов сложного приготовления.	2	
	Практическое занятие №19. Приготовление холодных закусок из рыбы сложного приготовления.	2	
	Лабораторное занятие №12. Приготовление холодных закусок из мяса сложного приготовления.	2	
	Лабораторное занятие №13. Приготовление фаршированных блюд из рыбы.	2	
	Лабораторное занятие №14. Приготовление заливных блюд из рыбы.	2	
	Лабораторное занятие №15. Приготовление заливных холодных блюд сложного приготовления из морепродуктов.	2	
	Лабораторное занятие №16. Приготовление холодных блюд сложного приготовления из мяса.	2	
	Лабораторное занятие №17. Приготовление холодных блюд сложного приготовления из птицы (дичи) и субпродуктов.	2	
	Лабораторное занятие №18. Приготовление сложных горячих закусок.	2	
	Практическое занятие №20. Украшение сложных холодных блюд и закусок.	2	
	Практическое занятие №21.Украшения из цитрусовых, фруктов, экзотических плодов.	2	
	Практическое занятие №22. Украшения из овощей. Карвинг.	2	
	Практическое занятие №23. Украшения из яиц, масла сливочного, желе.	2	
	Лабораторное занятие №19.Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления.	2	
Тема 2.3. Холодные блюда и закуски лечебного питания.	**Содержание**	**12/12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.3.2-ПК.3.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №24. Механическое, химическое и термическое щажение.	2	
	Практическое занятие №25. Характеристика диет.	2	
	Практическое занятие №26. Технологический процесс приготовления бутербродов, салатов и закусок лечебного питания.	2	
	Практическое занятие №27. Приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов лечебного питания.	2	
	Практическое занятие №28. Приготовление блюд и закусок из мясных продуктов лечебного питания.	2	

Практическое занятие №29. Разработка меню для диет.	2	
Консультации	**2**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок. 2. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий. 3. Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий. 4. Приготовление и оформление простых холодных закусок (из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий. 5. Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд. 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок сложного приготовления (блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, морепродуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов, птицы). Оценка качества готовых блюд.	**108**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.3.1-ПК.3.6
Производственная практика **Виды работ:** 1. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных блюд и закусок. 2. Отработка практических навыков для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий. 3. Отработка практических навыков для приготовления и оформления салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий. 4. .Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных закусок (из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий. 5. Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд.	**108**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.3.1-ПК.3.6

6. Отработка практических навыков для приготовления и оформления холодных блюд сложного приготовления (блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, морепродуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов, птицы). Оценка качества готовых блюд. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранение и реализация простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**372**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет Профессиональных дисциплин по профессии Повар, кондитер, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сладких блюд и напитков, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева– М.: Издательский центр «Академия», 2024.- 240 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 15-у издание М.: Издательский центр «Академия», 2026. – 336 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.Арий, 2025. -680 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Контрольные работы, дифференцированные зачеты, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Экзамен по модулю.
ПК 3.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
ПК 3.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 3.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
ОК 01	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 04	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
ОК 07	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	

Приложение 1.4
к ОПОП
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....

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

2. Структура и содержание профессионального модуля.....

2.1. Трудоемкость освоения модуля.....

2.2. Структура профессионального модуля.....

2.3. Содержание профессионального модуля.....

3. Условия реализации профессионального модуля.....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включает обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;

интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях.

Код ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	личной гигиены в организациях	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	114	102
Консультации	10	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	
учебная	*108*	*108*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в альтернативной форме МДК 04.02 в форме экзамена УП 04 дифференцированный зачет ПП 04 дифференцированный зачет Экзамен по ПМ 04	12 18	
Всего	**334**	**282**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	**Всего, час.**	В т.ч. в форме практических и лабораторных занятий	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия лекции	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**36**	**30**	**36**	6	0	**-**		
ПК 4.2-4.5	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**100**	**72**	**78**	6	10	12		
ПК 4.1-4.5	Учебная практика	**108**	**-**					**108**	
ПК 4.1-4.5	Производственная практика	**72**	**-**						**72**
	Промежуточная аттестация	**18**					18		
	Всего:	***334***	**102**	***114***	**12**	**10**	**30**	***108***	***72***

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**36/30**	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			
Тема 1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления сладких блюд и напитков		**4**	
Тема 1.1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов	**Содержание:**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 4.1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика свежих, переработанных плодов и ягод.	4	
	2. Ассортимент, характеристика муки, сахара, желирующих веществ и вкусовых продуктов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков		**32/30**	
Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание:**	**32/30**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 4.1
	1. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции.	2	
	В том числе практических занятий	**30**	
	Практическая работа № 1 Характеристика технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов и ягод.	2	
	Практическая работа № 2 Организация, характеристика и техническое оснащение для обработки, подготовки и хранения свежих, консервированных, сушеных, замороженных фруктов, плодов и ягод.	2	

	Практическая работа № 3 Организация, характеристика и техническое оснащение для обработки, подготовки и хранения свежих, консервированных, сушеных, замороженных фруктов, плодов и ягод.	2	
	Практическая работа № 4 Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желированных блюд.	2	
	Практическая работа № 5 Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков.	2	
	Практическая работа № 6 Организация работы и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков.	2	
	Практическая работа № 7 Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд.	2	
	Практическая работа № 8 Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха.	2	
	Практическая работа № 9 Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления, порционирования и отпуска замороженных сладких блюд.	2	
	Практическая работа № 10 Виды технологического оборудования холодного цеха. Механическое оборудование.	2	
	Практическая работа № 11 Виды технологического оборудования холодного цеха. Механическое оборудование.	2	
	Практическая работа № 12 Холодильное оборудование холодного цеха.	2	
	Практическая работа № 13 Организация и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд.	2	
	Практическая работа № 14 Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха.	2	
	Практическая работа № 15 Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0	

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**78/42/30**	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			
Тема 3. Приготовление сладких блюд		**52/32/18**	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент сладких блюд. Подготовка сырья и продуктов.	**Содержание**	**12/2/8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	Классификация, ассортимент сладких блюд и подготовка сырья и продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/8**	
	Практическая работа № 1. Оценка качества сырья и продуктов.	2	
	Лабораторное занятие № 1 Подготовка свежих, консервированных, свежемороженых и сушеных плодов и ягод.	2	
	Лабораторное занятие № 2 Подготовка желирующих веществ.	2	
	Лабораторное занятие № 3 Подготовка сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов.	2	
	Лабораторное занятие № 4 Подготовка шоколада. Темперирование шоколада.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2. Приготовление холодных сладких блюд	**Содержание:**	**28/22/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**22/6**	
	Практическая работа № 2 Технология приготовления холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягоды.	2	
	Практическая работа № 3 Технология приготовления компотов и фруктов в сиропе.	2	
	Практическая работа № 4 Технология приготовления желированных сладких блюд.	2	
	Практическая работа № 5 Технология приготовления мороженого.	2	
	Практическая работа № 6 Составить технологическую карту на блюдо «Карпаччо из ананаса с имбирным соусом».	2	
	Практическая работа № 7 Технология приготовления экзотического фруктового салата.	2	

	Лабораторное занятие № 5 Приготовление компота из свежих плодов.	2	
	Практическая работа № 8 Технология приготовления компота из смеси сухофруктов.	2	
	Практическая работа № 9 Технология приготовления киселя из свежих плодов и ягод.	2	
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление многослойного желе.	2	
	Практическая работа № 10 Составление технологической карты на блюдо «Шар из Маскарпоне с бисквитной крошкой».	2	
	Практическая работа № 11 Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе. Расчет стоимости.	2	
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление крема-брюле.	2	
	Практическая работа № 12 Технология приготовления крема сабайон. Расчет стоимости.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0	
Тема 3.3. Приготовление горячих сладких блюд	**Содержание**	**12/8/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/4**	
	Практическая работа № 13 Алгоритм приготовления суфле.	2	
	Лабораторное занятие № 8 Приготовление пудинга из пшеничного хлеба с яблоками.	2	
	Практическая работа № 14 Составить технологическую карту на блинчики «Креп-Сюзетт»	2	
	Практическая работа № 15 Технология приготовления сладких блюд из теста.	2	
	Лабораторное занятие № 9 Приготовление блюд из яблок	2	
	Практическая работа № 16 Простые элементы оформления десертов и сладких блюд.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4. Приготовление холодных и горячих напитков		**26/10/12**	
Тема 4.1. Классификация, ассортимент, технология приготовления, оценка качества, сервировка и подача	**Содержание:**	**26/10/12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 4.2
	Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков. Особенности подачи холодных и горячих сладких блюд и напитков.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/12**	
	Практическая работа № 17 Технология приготовление холодных и горячих напитков.	2	
	Практическая работа № 8 Технология приготовления фруктово-ягодных	2	

готовых сладких блюд и напитков	напитков.		ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	Лабораторное занятие № 10 Приготовление лимонадов.	2	
	Практическая работа № 19 Технология приготовления смузи с ананасом и имбирем. Составить ТК.	2	
	Лабораторное занятие № 11 Приготовление коктейлей с соком и ягодами.	2	
	Практическая работа № 20 Технология приготовления горячих напитков.	2	
	Лабораторное занятие № 12 Приготовление напитков на основе чая и кофе с мороженым.	2	
	Лабораторное занятие № 13 Приготовление кофе.	2	
	Лабораторное занятие № 14 Приготовление какао и шоколада.	2	
	Лабораторное занятие № 15 Приготовление согревающих напитков.	2	
	Практическая работа № 21 Оценка качества готовых сладких блюд и напитков.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Консультации		10	
Учебная практика **Виды работ:** 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		108	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5

разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	72	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07

производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
Промежуточная аттестация	**30**	
Всего	**334**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинеты профессиональных дисциплин по профессии Повар, кондитер оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Лаборатория учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сладких блюд и напитков, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.1.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурчакова И.Ю. - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовкм к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник 6-е издание для СПО: Издательский центр «Академия», 2025.- 320 с.
2. Ледовских Н.А., Синицына А.В., Соколова Е.И. - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для СПО / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2025.- 224 с.

3.1.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

10. Радченко С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

11. Синицына А.В., Соколова Е.И. - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2015. -680 с.

Перечень интернет – ресурсов, других источников**:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Альтернативная форма, дифференцированные зачеты, экзамен по модулю.
ПК 4.2	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
ОК 01	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 04	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
ОК 07	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	

Приложение 1.5
к ОПОП
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....

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

2. Структура и содержание профессионального модуля.....

2.1. Трудоемкость освоения модуля.....

2.2. Структура профессионального модуля.....

2.3. Содержание профессионального модуля.....

3. Условия реализации профессионального модуля.....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включает обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02 Использовать современные средства поиска,	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной

анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях.

Код ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 5.1. Подготавливать	рационально	требования охраны	подготовки,

рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями.

		способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	182	166
Консультации	10	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	288	
учебная	*180*	*180*
производственная	*108*	*108*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в альтернативной форме МДК 05.02 в форме экзамена УП 05 дифференцированный зачет ПП 05 дифференцированный зачет ПМ 05	6 18	
Всего	**504**	**454**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	**Всего, час.**	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия лекции	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**36**	**30**	**36**	6	0	**-**		
ПК 5.2-5.5	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**162**	**136**	**146**	10	10	6		
ПК 5.1-5.5	Учебная практика	**180**	**-**					**180**	
ПК 5.1-5.5	Производственная практика	**108**	**-**						**108**
	Промежуточная аттестация	**18**					18		
	Всего:	**504**	**166**	**182**	**16**	**10**	**24**	**180**	**108**

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практич. подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля №1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**36/30**	
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема №1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**36/30**	
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.1
	Характеристика предприятий общественного питания, организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 1. Разработка нормативных документов	2	
	Практическое занятие № 2. Алгоритм производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (схемы)	2	
Тема 1.2. Техническое оснащение	**Содержание**	**20/16**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.1
	Механическое тепловое и холодильное оборудование. Приборы для измерений и вспомогательное (нейтральное) оборудование.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	Практическое занятие № 3. Инвентарь, приспособления и общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	2	
	Практическое занятие № 4. Классификация оборудования. Моечное и месильно-перемешивающее оборудование	2	
	Практическое занятие № 5. Плавила эксплуатации дозировочно-формовочного оборудования.	2	
	Практическое занятие № 6. Измельчительно-режущее, разбрызгивающее и специальное оборудование.	2	

	Практическое занятие № 7. Плавила эксплуатации жарочного оборудования	2	
	Практическое занятие № 8. Плавила эксплуатации холодильного оборудования.	2	
	Практическое занятие № 9. Инвентарь для приготовления и отделки хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 10. Применение шприцевальных трубочек.	2	
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**4/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 11. Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене персонала	2	
	Практическое занятие № 12. Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде, таре, изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Контроль качества и безопасности сырья готовой продукции. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Содержание**	**6/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 13. Контроль качества безопасности, оценка сырья и готовой продукции.	2	
	Практическое занятие № 14. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 11. Контроль и оценка качества.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

Раздел № 2 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**146/86/50**	
МДК. 05.02. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема № 2 Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья		**6/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
Тема 2.1. Виды сырья, характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**4/2**	
	Классификация, виды сырья, его характеристика и правила хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1. Определение органолептическим способом показателей качества сырья. Вкусовые и ароматические вещества.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Правила выбора, варианты сочетания, взаимозаменяемость, оценка качества и безопасности сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**2/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 2. Взаимозаменяемость, варианты сочетания, качество и безопасность сырья	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема № 3 Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		**24/10/14**	
Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления	**Содержание**	**10/14**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/14**	
	Практическое занятие № 3. Технология приготовления и виды отделочных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие № 4. Технология приготовления и виды отделочных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие № 5. Дефекты при изготовлении помады и желе, причины их возникновения и способы их устранения	2	
	Лабораторное занятие № 1. Приготовление желе на агаре	2	
	Практическое занятие № 6. Составление ТК на глазурь для украшения,	2	

	расчет стоимости		
	Лабораторное занятие № 2. Методы темперирования шоколада	2	
	Практическое занятие № 7. Составление ИТК на кремы	2	
	Лабораторное занятие № 3. Технология приготовления кремов «Шарлотт» и его производных	2	
	Лабораторное занятие № 4. Технология приготовления белковых и белково-заварных кремов	2	
	Лабораторное занятие № 5. Технология приготовления мусса и карамели. Простые украшения из карамели и их использование	2	
	Лабораторное занятие № 6. Приготовление марципана и изделий из него	2	
	Лабораторное занятие № 7. Лепка цветов из мастики, декорирование	2	
Тема № 4 Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		**32/16/14**	
Тема 4.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления	**Содержание**	**32/16/14**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
	Ассортимент и технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16/14**	
	Практическое занятие № 8. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него.	2	
	Практическое занятие № 9. Технология приготовления фаршей и начинок.	2	
	Практическое занятие № 10. Технология приготовления сложных сдобных хлебобулочные изделия и праздничного хлеба.	2	
	Практическое занятие № 11. Решение задач на определение упека и припека для хлебобулочных изделий и хлеба	2	
	Лабораторное занятие № 8. Технология приготовления дрожжевого безопарного и опарного теста	2	
	Практическое занятие № 12. Составление калькуляционных карт на дрожжевое опарное тесто	2	
	Лабораторное занятие № 9. Технология приготовления сдобного пресного теста	2	
	Лабораторное занятие № 10. Технология приготовления теста для отделки	2	
	Лабораторное занятие № 11. Технология приготовления фаршей и начинок	2	
	Лабораторное занятие № 12. Технология приготовления мелкоштучных	2	

	хлебобулочных изделий		
	Практическое занятие № 13. Формование сдобных фигурных и плетеных изделий	2	
	Лабораторное занятие № 13. Технология приготовления праздничных и открытых пирогов	2	
	Лабораторное занятие № 14. Технология приготовления фигурных пирогов	2	
	Практическое занятие № 14. Решение практических задач с использованием сборника рецептур сдобных хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие № 15. Оценка качества, правила хранения.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема № 5 Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		**84/56/22**	
Тема 5.1. Ассортимент кондитерских изделий и технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов	**Содержание**	**32/20/10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
	Характеристика выпеченных полуфабрикатов и процессы, происходящие при их выпекании.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20/10**	
	Практическое занятие № 16. Технологические процессы при выпекании бисквитных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие № 17. Технологические процессы при выпекании песочных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие № 18. Технологические процессы приготовления выпеченных воздушных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие № 19. Технологические процессы приготовления блинного полуфабриката.	2	
	Практическое занятие № 20. Технологические процессы приготовления вафельного полуфабриката.	2	
	Практическое занятие № 21. Технологические процессы приготовления заварного и миндального теста.	2	
	Практическое занятие № 22. Технологические процессы приготовления пряничного и крошкового полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие № 23. Технологические процессы приготовления слоеного полуфабриката.	2	
	Практическое занятие № 24. Технологические процессы приготовления сахарного и тюлипного теста.	2	
	Лабораторное занятие № 15. Технология приготовления бисквита основным	2	

	холодным способом и с подогревом.		
	Лабораторное занятие № 16. Технология приготовления песочного теста.	2	
	Лабораторное занятие № 17. Технология приготовления воздушного теста.	2	
	Практическое занятие № 25. Составление ИТК на вафельный и заварной полуфабрикаты. Дефекты. Требования к качеству	2	
	Лабораторное занятие № 18. Технология приготовления пряничного теста сырцовым и заварным способами. ИТК	2	
	Лабораторное занятие № 19. Приготовление слоеного теста вручную ИТК	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.2. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**20/10/8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
	Мелкоштучные кондитерские изделия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/8**	
	Практическое занятие № 26. Технология приготовления пряничных изделий.	2	
	Практическое занятие № 27. Технология приготовления пряничного домика (макет).	2	
	Лабораторное занятие № 20. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации пирожных брауни.	2	
	Лабораторное занятие № 21. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации пирожных меренги.	2	
	Практическое занятие № 28. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации пирожных маффины.	2	
	Лабораторное занятие № 22. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации пирожных капкейки.	2	
	Практическое занятие № 29. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации пирожных корзиночки в ассортименте.	2	
	Лабораторное занятие № 23. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации муссовых пирожных.	2	
	Практическое занятие № 30. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации муссовых пирожных. Расчет стоимости.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.3. Технологический процесс приготовления праздничных тортов	**Содержание**	**32/26/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Классификация и технологический процесс приготовления праздничных тортов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**26/4**	

Оценка качества и хранение	**Практическое занятие № 31.** Правила монтажа праздничных тортов	2	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
	Практическое занятие № 32. Правила монтажа праздничных тортов	2	
	Практическое занятие № 33. Способы и приемы отделки праздничных тортов	2	
	Практическое занятие № 34. Фигурные праздничные торты (эскиз)	2	
	Практическое занятие № 35. Технология приготовления и оформление свадебных тортов	2	
	Практическое занятие № 36. Технология приготовления и оформление свадебных тортов	2	
	Практическое занятие № 37. Технология приготовления и оформление детских тортов	2	
	Практическое занятие № 38. Технология приготовления и оформление детских тортов	2	
	Лабораторное занятие № 24. Технология приготовления, оформление детского торта «Кукла Барби»	2	
	Практическое занятие № 39. Технология приготовления и оформление юбилейных тортов	2	
	Практическое занятие № 40. Технология приготовления и оформление юбилейных тортов	2	
	Практическое занятие № 41. Технология приготовления и оформление корпоративных тортов	2	
	Практическое занятие № 42. Технология приготовления и оформление корпоративных тортов	2	
	Практическое занятие № 43. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий	2	
	Лабораторное занятие № 25. Соотношение меры и массы продуктов, нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся.		
Консультации		**10**	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления		180	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.1 ПК 5.2

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,		ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5

материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных	108	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5

кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Промежуточная аттестация	**24**	
Всего	**504**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинеты профессиональных дисциплин по профессии Повар, кондитер оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Лаборатория учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сладких блюд и напитков, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.1.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей: Лабораторный практикум/ 7-е издание.: Издательский центр «Академия», 2026 год.

2. Бурчакова И. Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник/ 6-е издание: Издательский центр «Академия», 2026 год.

3.1.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

11. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.Арий, 2015. -680 с

Перечень интернет – ресурсов, других источников:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Альтернативная форма, дифференцированные зачеты, экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 5.2	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 5.4	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.5	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
ОК 01	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 04	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
ОК 07	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

2026 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ООД.01	Русский язык	3
ООД.02	Литература	18
ООД.03	История	46
ООД.04	Физическая культура	74
ООД.05	Основы безопасности и защиты Родины	90
ООД.06	Обществознание	116
ООД.07	География	151
ООД.08	Биология	179
ООД.09	Математика	199
ООД.10	Физика	235
ОДП.01	Иностранный язык	255
ОДП.02	Информатика	279
ОДП.03	Химия	292
СГ.01	История России	317
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	334
СГ.03	Основы бережливого производства	351
СГ.04	Основы финансовой грамотности	374
ОПЦ.01	Безопасность жизнедеятельности	388
ОПЦ.02	Физическая культура	396
ОПЦ.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	408
ОПЦ.04	Основы товароведения продовольственных товаров	419
ОПЦ.05	Техническое оснащение и организация рабочего места	432
ОПЦ.06	Специальное рисование и лепка	443
ОПЦ.07	Основы калькуляции и учета	457
ОПЦ.08	Охрана труда	471
ОПЦ.09	Информационные технологии и искусственный интеллект в профессиональной деятельности	481
ОПЦ.10	Психология общения	490
ОПЦ.11	Введение в чемпионатное движение	498

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ООД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....

2. Структура и содержание дисциплины .....

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....

2.2. Содержание дисциплины .....

3. Условия реализации дисциплины .....

3.1. Материально-техническое обеспечение .....

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Русский язык»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Русский язык»: воспитание гражданственности и патриотизма, сознательного отношения к языку как явлению культуры; воспитание интереса и любви к русскому языку; совершенствование речемыслительной деятельности, коммуникативных умений и навыков, обеспечивающих свободное владение русским литературным языком в разных сферах и ситуациях его использования; обогащение словарного запаса и грамматического строя речи обучающихся; развитие готовности к речевому взаимодействию и взаимопониманию; освоение знаний о русском языке, об устройстве языковой системы и ее функционировании в различных сферах и ситуациях общения; о стилистических ресурсах русского языка; об основных нормах русского литературного языка; о русском речевом этикете.

Дисциплина «Русский язык» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы.

Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Коды ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, -психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	-
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, -проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений	-

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения.	-

2.Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	56	46
Консультации	10	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	**72**	**46**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, и практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		**12/6**	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	**Содержание**	**4/2**	ОК 05
	Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	2	
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	**Содержание**	**6/2**	ОК 05
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.	4	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	2	

Тема 1.3. Язык как система знаков	**Содержание**	**4/2**	ОК 05
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Принципы русской орфографии	2	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		**24/24**	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	**Содержание**	**2/2**	ОК 04, ОК 05
	В том числе практических занятий	**2**	
	Орфография. Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	2	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Содержание**	**2/2**	ОК 04 ОК 05
	В том числе практических занятий	**2**	
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	2	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	**Содержание**	**4/4**	ОК 04, ОК 05
	В том числе практических занятий	**4**	
	Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание	4	

	сложных имен существительных. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных		
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	**Содержание**	**2/2**	ОК 04, ОК 05
	В том числе практических занятий	**2**	
	Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	**Содержание**	**2/2**	ОК 04, ОК 05
	В том числе практических занятий	**2**	
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	2	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	**Содержание**	**2/2**	ОК 04. ОК 05
	В том числе практических занятий	**2**	
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратные, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	2	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	**Содержание**	**4/4**	ОК 04, ОК 05
	В том числе практических занятий	**4**	
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	4	

Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Содержание**	**4/4**	ОК 04, ОК 05
	В том числе практических занятий	**4**	
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	4	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	**Содержание**	**2/2**	ОК 04, ОК 05
	В том числе практических занятий	**2**	
	Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ.	2	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		**10/8**	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	**Содержание**	**2/2**	ОК 04, ОК 05
	В том числе практических занятий	**2**	
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения. Знаки препинания в простом предложении.	2	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	**Содержание**	**2/2**	ОК 04, ОК 05
	В том числе практических занятий	**2**	
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими	2	

	словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении		
Тема 3.3. Сложное предложение	**Содержание**	**6/4**	ОК 05, ОК 09
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.	4	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		**8/8**	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	**Содержание**	**2/2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	2	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	**Содержание**	**2/2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный	2	

	язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования. (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).		
Тема 4.3. Научный стиль.	**Содержание**	**2/2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Научный стиль. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов Профессиональная речь и терминология	2	
Тема 4.4. Деловой стиль	**Содержание**	**2/2**	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности Виды документов в профессии «Мастер жилищно-коммунального хозяйства»	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**6**	
Консультации		**10**	
Всего:		**72**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Литературы, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Русский язык: базовый уровень: учебник: в 2 частях / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. — Москва: Просвещение, 2024 — Часть 1 — 2024. — 303 с. — ISBN 978-5-09-112624-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408743

2. Русский язык: базовый уровень: учебник: в 2 частях / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. — Москва: Просвещение, 2024 — Часть 2 — 2024. — 220 с. — ISBN 978-5-09-112625-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408746

3.2.2. Дополнительные источники

1. Русский язык и культура речи: учебник и практикумдля среднего профессионального образования / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева; под общей редакцией В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00832-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562051

2. Русский язык и культура речи. Практикум. Словарь: учебно-практическое пособие для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. Д. Черняк. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 525 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03886-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560838

5. www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).

6. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).

7. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»).

8. www.gramma.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы)

9. Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

4.Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	**Показатели освоения компетенций**	**Методы оценки**
Знать: -значение русского языка как одной из основных национально-культурных ценностей русского народа, его самобытности, уникальности, эстетического богатства родного языка; - сведения о науке «Русский язык», методах лингвистического анализа, этапах развития языка, а также о трудах известных лингвистов, изучавших родной язык; -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской	-знает материал из области фонетики, лексики и фразеологии, словообразования, грамматики, стилистики русского языка, основные сведения о языке как общественном явлении, сведения из истории языка; -сознательно использует языковые единицы в речевой практике (в устной и письменной форме) с учетом речевой ситуации и коммуникативной целесообразности; -сформированы навыки культурной и выразительной речи на основе норм современного русского литературного языка; -свободно владеет русским литературным языком в разных сферах и ситуациях его использования; обогащает словарный запас и грамматический строй речи; - развивает готовность к речевому взаимодействию и взаимопониманию; -освоены знания о русском языке, об устройстве языковой системы и ее функционировании в различных сферах и ситуациях общения; о стилистических ресурсах русского языка; об основных нормах русского	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях; оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий; результаты промежуточной аттестации в виде тестирования; подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).

деятельности; основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности Уметь: -свободно и грамотно владеть устной и письменной речью в основных видах речевой деятельности; - владеть русским языком как средством общения в разных сферах и ситуациях его функционирования, развивать готовность к взаимодействию и взаимопониманию в бытовой, учебной, учебно-научной,	литературного языка; о русском речевом этикете; -знает и понимает российские духовно - нравственные ценности; -умеет составлять программы собственной читательской деятельности, участвовать во внеурочных мероприятиях, содействующих повышению интереса к русскому языку, чтению, образованию, книжной культуре. - знает о роли и значении России в современном мире. -выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; -анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов; - умеет защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества, - противостоит фальсификации Российской истории; -уважает историческое наследие и социокультурные традиции, язык российского государства.	

социокультурной и деловой сферах, потребность к речевому самосовершенствованию; - уметь применять знания о русском языке; -реализовывать языковую компетенцию в ходе решения учебно-познавательных задач формирования научно-лингвистического мировоззрения, усвоения основ науки о языке, развития эстетического идеала: участвовать во внеурочных мероприятиях, содействующих повышению интереса к русскому языку, чтению, образованию, книжной культуре. - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия; -определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовывать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации;		

-оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план; - организовывать работу коллектива и команды - анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов; - защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, - демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям, языку российского государства.		

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ООД. 02 ЛИТЕРАТУРА

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....

2. Структура и содержание дисциплины .....

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....

2.2. Содержание дисциплины .....

3. Условия реализации дисциплины .....

3.1. Материально-техническое обеспечение .....

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Литература»

1.2. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Литература»: формирование у обучающихся чувства причастности к отечественным культурным традициям, осознание исторической преемственности поколений, включение в языковое пространство русской культуры; воспитание ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры, приобщение обучающихся к лучшим образцам русской и зарубежной литературы второй половины XIX – начала XXI века, воспитании уважения к отечественной классической литературе как социокультурному и эстетическому феномену, освоении в ходе изучения литературы духовного опыта человечества, этико-нравственных, философско-мировоззренческих, социально-бытовых, культурных традиций и ценностей. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры.
Дисциплина «Литература» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Коды ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной	-

	план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
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	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	-

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупцион	описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-

ного поведения			
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения.	

2.Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	108	36
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифзачета	-	-
Всего	**108**	**36**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, и практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение. Литература и ее место в жизни человека	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Входной контроль; систематизация, повторение изученного ранее материала. Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств»	2	
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**22/2**	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации	2	
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас.	2	

«Обломов»			
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты	2	
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Для чтения и изучения: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие. Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений. Стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие	2	
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие.	2	

хорошо»	Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений.		
Тема 1.6. **Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»**	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	2	
Тема 1.7. **Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»**	**Содержание**	**4/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность.	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Работа **с** избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе.	2	
Тема 1.8. **Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»**	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в	2	

	романе-эпопеи образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.		
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору). «Очарованный странник», «Однодум» и другие. Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания.	2	
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад». Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	2	
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		**2**	
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И.	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (не менее двух статей по выбору). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении	2	

Писарева			
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		**8/2**	
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества	2	
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие. Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора.	2	
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне».		
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору). Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других. Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)	2	
Раздел 4. Литература XX века		**44/14**	

Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта	2	
Тема 4.2. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Тема Родины.	**Содержание**	**2**	
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. Поэма «Двенадцать». Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы».	2	
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах» Новаторство поэтики Маяковского. Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре.	2	

Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие .Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору	2	
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Для чтения и изучения: О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о Москве») и другие Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору. Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения» Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору		
Тема 4.6. Художественное	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	В том числе практических занятий	**2**	

творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием» Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения.		ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы). История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»	2	
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	**Содержание**	**2/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы) История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова	2	
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) Михаил Афанасьевич Булгаков. «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)	2	

	Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа		
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»	2	
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского.	2	
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор) «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»;	2	

	«Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне.		
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого» Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа.	2	
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого. Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне.	2	
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые». Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля.	2	
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь». Тематика и проблематика лирики поэта; Тема поэта и поэзии; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака».	2	

Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие) Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя». «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения». Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ».	2	
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки». Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений. Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие» Речевая характеристика героев Открытый финал шукшинских произведений.		
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой». Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина).		
Тема 4.20. Идейно-	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	В том числе практических занятий	**2**	

художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...» Работа с инфоресурсами: подготовка презентации, видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору).		ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Выразительное чтение стихотворений. Для чтения и изучения: стихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста…»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку…». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации, коллажа, видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»		
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		**2**	
Тема 5.1. Проза второй	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	В том числе практических занятий	**2**	

половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)		ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева.	2	
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие. Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы	2	
Раздел 8. Литература народов России		**2**	
Тема 8.1	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02,

Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева. Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 9. Зарубежная литература		**4**	
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (одно произведение по выбору). Например, произведения Р. Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера.	2	
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: зарубежная драматургия второй половины XIX века (одно произведение по выбору). Пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие. Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие).	2	
Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела»		**18/18**	
Тема «Дело мастера боится»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами анализ высказываний писателей о мастерстве**;** групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»		

Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Работа с инфоресурсами: поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»		
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …»		
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	**Основное содержание:**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	**4**	
	Роль профессии в положении человека в социуме. **Резюме** как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме проектное и резюме действительное. Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме		
Тема «Говори, говори…»: диалог как	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	В том числе практических занятий	**4**	

средство характеристики человека»	Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу. Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу. Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»		ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	**4**	
	Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия»		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		**-**	
Всего:		**108**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Литературы, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Литература: базовый уровень: учебник: в 2 частях / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.]. — Москва: Просвещение, 2024 — Часть 1 — 2024. — 351 с. — ISBN 978-5-09-111995-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408773

2. Литература: базовый уровень: учебник: в 2 частях / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.]. — Москва: Просвещение, 2024 — Часть 2 — 2024. — 414 с. — ISBN 978-5-09-111996-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408776

Дополнительные источники:

1. Самойлова, Е. А. Литература: базовый уровень: практикум: учебное пособие / Е. А. Самойлова. — Москва: Просвещение, 2024. — 223 с. — ISBN 978-5-09-112640-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408824

2. Черняк, М. А. Отечественная литература XX—XXI вв : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Черняк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19049-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564931

Основные электронные издания:

1. www. gramma.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

2.www.spravka.gramota.ru (сайт «Справочная служба русского языка»)

3. Образовательная платформа ЭБС Юрайт, Лань, Академия.

4.Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	**Показатели освоения компетенций**	**Методы оценки**
Знает: -отечественные традиции и осознавать историческую преемственность поколений, -лучшие образцы русской и зарубежной литературы второй половины XIX – начала XXI века, -знание содержания и осмысление ключевых проблем произведений русской, мировой классической и современной литературы, в том числе литератур народов России, -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;	-знает лучшие образцы русской и зарубежной литературы второй половины XIX – начала XXI века -знает выдающихся писателей и поэтов, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; -знает и понимает российские духовно - нравственные ценности; -умеет составлять программы собственной читательской деятельности, участвовать во внеурочных мероприятиях, содействующих повышению интереса к литературе, чтению, образованию, книжной культуре. - знает о роли и значении России в современном мире. -выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; -анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; - умеет анализировать историческую	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях; оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий; результаты промежуточной аттестации в виде тестирования; подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).

-правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности Умеет: - составлять программы собственной читательской деятельности, участвовать во внеурочных мероприятиях, содействующих повышению интереса к литературе, чтению, образованию, книжной культуре. - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, самостоятельного истолковывать прочитанного, - развитие умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого с учётом историко-литературной обусловленности, культурного контекста и связей с современностью с использованием теоретико-литературных знаний и представления об историко-литературном процессе, -умение сопоставлять произведения русской и мировой литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств,	информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; - умеет защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества, - противостоит фальсификации Российской истории; -уважает историческое наследие и социокультурные традиции российского государства.	

с выявлением взаимообусловленности элементов формы и содержания литературного произведения, а также образов, тем, идей, проблем, способствующих осмыслению художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, и авторской позиции. - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия; -определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовывать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;		

-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -презентовать бизнес-идею; -определять источники финансирования; - организовывать работу коллектива и команды - выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; - анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; - анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; - защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, - демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.		

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ООД. 03 ИСТОРИЯ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «История»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать	Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников	Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать	Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:	Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		человечества в целом в XX - начале XXI века. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории. Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования;	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**136**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**128**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	98
практические занятия	30
лабораторные занятия	-
консультации	2
2. Профессионально ориентированное содержание	**-**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 год – начало XXI века.		**128**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 2.2
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		**6**	
Тема 1.1. Мир в начале XX в. **Первая мировая война. 1914–1918 гг.**	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение	4	
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков. Гражданская война.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1. Итоги Первой мировой войны. Работа с картой и диаграммами Рационы солдат Антанты и Тройственного союза		
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		**14**	
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики		
Тема 2.2. Версальско-	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05
	Теоретическое обучение	2	

Вашингтонская система международных отношений	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений		ОК 06
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 2. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании		
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки		
Тема 2.5.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02

Международные отношения в 1930-е гг.	**Теоретическое обучение** Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.	2	ОК 05 ОК 06
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение		
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.		**10**	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления		
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция.		

	Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 4. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны		
Раздел 4. США и страны Европы во второй половине XX- начале XXI века.		**12**	
Тема 4.1. Начало холодной войны и формирование биполярной системы.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Идеологические различия между капитализмом и коммунизмом. Стремление каждой сверхдержавы к глобальному влиянию и контролю над ресурсами. Недоверие и взаимные обвинения в агрессивных намерениях. Разница в политических системах, экономическом устройстве и стратегических интересах. Охлаждение отношений между бывшими союзниками по антигитлеровской коалиции после окончания Второй мировой войны.		
Тема 4.2. США и страны Западной Европы во второй половине XX века.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Доктрины Трумэна (1947). Плана Маршалла (1948–1952). Политического устройства и политики американских президентов**.** Восстановление Европы после войны**.** Отношения с СССР и холодная война**.** Деколонизация и изменение мирового порядка.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 5. Восстановление Европы после войны**.** Рассмотрение экономического восстановления — плана Маршалла, который выделил более 12 миллиардов долларов для восстановления промышленности, сельского хозяйства и инфраструктуры. Политической стабилизации **—** Западная Европа в первые послевоенные годы стремилась к восстановлению демократических институтов и предотвращению возврата к диктатуре.		
Тема 4.3. США и страны Западной Европы в конце XX-начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Конец Холодной войны — усиление роли США на мировой арене как единственной сверхдержавы. Неоконсерватизм — усиление неоконсервативного движения, приведшее к активной внешней политике, включая военные интервенции (Ирак, Афганистан). Поляризация общества Подъём популизма. Глобализация — активное участие в процессах		

	глобализации, усиление роли транснациональных корпораций. Информационная революция. Финансовый кризис 2008 года. Рост неравенства.		
Тема 4.4. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX- начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Установление коммунистических режимов и их влияние на развитие стран региона. Кризисы в социалистических странах**.** Смена правящих режимов в бывших социалистических странах**.** Распад многонациональных государств Восточной Европы.		
Тема 4.5. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX- начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Сотрудничество с СССР в рамках Совета экономической взаимопомощи (СЭВ)**.** Особенности развития экономики в социалистических странах**.** Преобразования в экономике после политических перемен**.** Результаты экономических реформ**.** Социальные проблемы в социалистических странах**.** Становление социального правового государства**.** Обострение социальных проблем на рубеже 1980–1990-х годов в странах региона.		
Раздел 5. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX- начале XXI в.		**24**	
Тема 5.1. Страны Восточной и Юго-Восточной Азии в 1940-1970-х гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Гражданские войны и национальные освободительные движения. Гражданская война в Китае между Коммунистической партией и националистическим правительством Чан Кай-шека Восстание во Вьетнаме против французской колониальной власти. Создание коммунистических режимов. Провозглашение Китайской Народной Республики под руководством Мао Цзэдуна в 1949 году. Создание Северной Кореи под руководством Ким Ир Сена и Южной Кореи в результате разделения страны после Второй мировой войны. Конфликты в регионе. Корейская война Вьетнамская война		
Тема 5.2. Страны Восточной и Юго-Восточной Азии в 1940-1970-х гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Экономический бум в Японии — восстановление после войны и быстрый экономический рост, ставший известным как «японское экономическое чудо». Индустриализация и экономическое развитие в Китае — коммунистические реформы Мао Цзэдуна, включая Великий прыжок вперёд и Культурную революцию, — последующая экономическая модернизация и открытие Китая для иностранных инвестиций после смерти Мао Цзэдуна.		

	Индустриализация и развитие стран Юго-Восточной Азии. Контраст между моделями развития.		
Тема 5.3. Страны Восточной и Юго-Восточной Азии в 1940-1970-х гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Социальные изменения в регионе — перемены в Восточной и Юго-Восточной Азии между 1940 и 1970 годами как следствие военных конфликтов и экономического роста. Проблемы бедности и социального неравенства — анализ социально-экономического развития Индии, Индонезии, Вьетнама и других стран региона. Социальные последствия экономического роста — например, в Японии — рассмотрение факторов успеха японской модели, таких как государственное регулирование и технологический прогресс.		
Тема 5.4. Страны Азии: социалистический выбор развития.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Образование Китайской Народной Республики (КНР) в 1949 году, проведение земельной реформы и национализации. Маоизм как идеологическая основа китайского социализма и последствия политики «Большого скачка». «Культурная революция» 1966–1976 годов, её цели, формы и разрушительные последствия для общества и экономики. Переход к рыночным реформам с 1978 года под руководством Дэн Сяопина, курс на «социализм с китайской спецификой». События конца 1980-х годов и противоречия модернизации.		
	Практические занятия	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие № 6. Постколониальная история Индии, тесные связи с Советским Союзом. Режим Пол Пота (1975–1979 годы), попытка построить аграрный коммунизм, массовые репрессии и гибель миллионов людей. Специфические формы «аграрного социализма» и «казарменного коммунизма», основанные на идеях Пол Пота. Падение режима под ударами вьетнамской армии в 1979 году. Изоляция Кампучии от внешнего мира, дипломатические контакты поддерживались только с Китаем, Албанией и Северной Кореей, частичные — с Румынией и Францией.		
Тема 5.5. Страны Восточной Азии во	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение	2	ОК 05

второй половине XX- начале XXI в.	Изменения в политической системе Японии после поражения во Второй мировой войне. Противоречия на Дальнем Востоке во второй половине XX века. Трансформация отношений Японии и стран Юго-Восточной Азии во второй половине XX — начале XXI века. Выбор пути развития странами Восточной Азии после обретения независимости.		ОК 06
Тема 5.6. Страны Южной и Юго-Восточной Азии во второй половине XX- начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Процесс деколонизации в странах Южной и Юго-Восточной Азии во второй половине XX века. Эволюция политических режимов в странах Южной и Юго-Восточной Азии за рассматриваемый период. Внутренняя и внешняя политика Индии при Дж. Неру, И. Ганди и последующих лидерах. Особенности политического развития стран Юго-Восточной Азии (Индонезия, Мьянма, Таиланд, Малайзия, Филиппины).		
Тема 5.7. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX- начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Политическая трансформация: деколонизация и национальное самоопределение. Роль религиозных и этнических факторов в политической жизни Ближнего Востока. Внешнее вмешательство на процесс деколонизации и формирования национальных государств. Современные политические режимы и тенденции развития (конец XX — начало XXI века).		
Тема 5.8. Страны Тропической и Южной Африки. Освобождение от колониальной зависимости и выбор пути развития.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Процесс деколонизации в Африке после окончания Второй мировой войны, с середины 1950-х по 1975 год. Колониальные правительства перешли к созданию независимых государств. Влияние «холодной войны» на освобождение стран: она давала возможность маневрировать между великими державами и способствовала падению колониализма. Проблемы, с которыми столкнулись страны Африки после получения независимости: бедность, экономическая отсталость, внутриплеменные конфликты и политическая нестабильность.		
	Практические занятия	2	

	Практическое занятие № 7. Социалистическая ориентация. Капиталистическая модель развития. Уникальные смеси местных традиций и внешних влияний. Факторы, позволившие ликвидировать режим апартеида в ЮАР: внутриполитические изменения (приход к власти сторонника демократических преобразований Ф. де Клерка) и стремление нового правительства вывести ЮАР с международной изоляции. Крупнейшие вооружённые конфликты в Африке: война в Анголе, война в Мозамбике и конфликт между Эфиопией и Сомали.		
Тема 5.9. Страны Латинской Америки во второй половине XX- начале XXI в.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Смена политических режимов. Влияние Кубинской революции. Попытки создания общества, альтернативного капиталистическом. Политический феномен «левый поворот». Аграрные реформы. Импортозамещающая индустриализация. Преобразования «Народного единства» в Чили. Роль СССР в экономическом развитии развивающихся стран. Причины революционных движений. Преобразования в Венесуэле. Создание Единого социального фонда и Народного банка для поддержки малоимущих слоёв населения. Эволюция внутрирегионального и внерегионального направлений внешней политики. Лусакская конференция (1970) Роль СССР в поддержке Кубинской революции..		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX- начале XXI в.		
Раздел VI. Международные отношения в конце 1940-х- конце 1980-х гг.		**36**	
Тема 6.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Передел мира, новые страны на географической карте мира. Гонка вооружений и ракетно-космическое соперничество как основа международных взаимодействий и внутреннего развития. Международные отношения в 1950-е гг. в призме таких явлений, как «Новые рубежи» .Дж. Кеннеди и Берлинский кризис, Карибский кризис, договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт и усиление нестабильности в мире, договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинкский акт. Договор ОСВ-2 и ракетный кризис, разъединяющий страны, но способствующий развитию наук. Причины и итоги окончания Холодной войны, роль политики «нового мышления».		

Тема 6.2 Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг. Карибский кризис.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	Длительное противостояние между СССР и США в рамках «холодной войны». Размещение ракет средней дальности. Роль Кубы. Демонстрация опасности ядерного оружия и недопустимости использования его в дипломатических переговорах. Принятие важных решений. Создание «горячей линии» Вашингтон — Москва, с помощью которой лидеры США и СССР могли экстренно связываться. Влияние на последующие отношения СССР и США: мирное окончание кризиса послужило толчком к последующей «разрядке».		
Тема 6.3. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	Нарастание напряжённости между Советским Союзом и Китайской Народной Республикой и раскол советско-китайских отношений. Противоречия в территориальных вопросах. Кульминационная точка в противодействии СССР и Китая — военные столкновения в марте 1969 года на Даманском острове на реке Уссури и у озера Жаланашколь (реки Текты). Последствия конфликта. Особенности интерпретации конфликта. Кризис демократии и политических систем национальных государств. Экономически слабейшие государства (в Африке и Азии). Несостоявшиеся государства.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 9. Тенденции в развитии конфликтов. Роль технологий. Влияние глобализации.		
Тема 6.4. Международные отношения в 1990-е гг. – 2024 г. Кризис глобального доминирования Запада.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	Установление однополярного мира. Усиление влияния США и установление мира, где США играли роль доминирующей силы. Последствия установления однополярного мира. Увеличение числа военных операций США без значительного сопротивления, возрастание международной критики по поводу американской гегемонии и односторонних действий, усиление нестабильности в регионах, где США вмешивались (Ирак, Афганистан). Изменения внешнеполитического курса России с начала XXI в.. Обострение международных отношений в начале 2020-х гг.. Формирование новых интеграционных объединений.		

Тема 6.5. Расширение НАТО на восток.	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Создание НАТО в 1949 году. Первое расширение НАТО в 1952 году. В Альянс вступили Греция и Турция. Вступление Западной Германии в НАТО в 1955 году. Вступление Испании в НАТО в 1982 году. Первое постсоветское расширение НАТО в 1999 году. В альянс вступили Польша, Чехия и Венгрия. Самое масштабное расширение НАТО на Восток в 2004 году. В состав альянса вошли Болгария, Эстония, Латвия, Литва, Румыния, Словакия и Словения. Вступление Албании и Хорватии в НАТО в 2009 году. Присоединение Черногории к НАТО в 2017 году.		
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие № 10. Страны НАТО на современном этапе развития.		
Темы 6.6. Конфликт на Балканах.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 11. Анализ основных причин конфликта. Прослеживание хода военных действий в регионе, включая операцию НАТО в 1999 г..		
Тема 6.7. Военные интервенции НАТО. Афганистан. Ирак. Ливия.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	Интервенция НАТО в Афганистане (2001–настоящее время). Операция «Безграничное правосудие», которая вскоре была переименована в «Несокрушимую свободу». Интервенция НАТО в Ираке (2003). Интервенция НАТО в Ливии (2011).		
Тема 6.8. Кризис глобального доминирования Запада.	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Экономическое соперничество между США и Китаем в экономической, технологической и военной сферах. Углубление экологических кризисов (изменение климата). Ослабление западных стран чередой финансовых кризисов, необходимостью проводить регулярную		

	эмиссию денежных средств, миграционными кризисами. Искажение баланса сил на мировой арене из-за доминирования одного центра, что ограничивает суверенитет и самостоятельность других стран.		
Тема 6.9. Обострение противостояния России и Запада.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Противостояние между Западной цивилизацией и русским миром. История взаимоотношений стран Запада и России насчитывает не одно столетие. Запад на протяжении столетий воспринимал Россию в качестве соперника и оппонента.		
Раздел VII. Наука и культура во второй половине XX- начале XXI в.		**26**	
Тема 7.1 Наука и культура во второй половине XX-начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Научно-техническая революция (НТР). Развитие микроэлектронных технологий. Успехи в биологии и медицине. Вклад советских и российских учёных в мировую науку.		
Тема 7.2. Ядерная энергия.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Идея ядерной энергии. Первая электроэнергия из энергии ядерного распада. Ядерная энергетика получила признание на проходившей в Женеве в августе 1955 года 1-й Международной научно-технической конференции по мирному использованию атомной энергии. Производство электроэнергии — ядерные реакторы используются для производства большого количества электроэнергии во многих странах мира.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 12. Риски ядерных аварий. Утилизация радиоактивных отходов. Возможность распространения ядерного оружия.		
	Практическое занятие № 13. Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине		
Тема 7.3. Освоение космоса.	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Константин Циолковский — основоположник теоретической космонавтики, предсказал и обосновал изобретение искусственных спутников и орбитальных станций, а также полёт человека в космическое пространство. Королёв Сергей— учёный-конструктор, основатель практической космонавтики. Под его руководством был организован и осуществлён запуск		

	первого искусственного спутника Земли и первого космонавта Юрия Гагарина. Валентин Глушко — советский инженер и учёный в области ракетно-космической техники, основоположник советского жидкостного ракетного двигателестроения. Мстислав Келдыш — советский учёный в области прикладной математики и механики, один из идеологов советской космической программы.		
Тема 7.4. Культура и искусство.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Сосуществование различных эстетических систем (реализма, модернизма, постмодернизма). Вхождение в литературу новых тем, героев, сценических площадок. Преимущественное развитие прозы по отношению к поэзии. Возвращение литературы, запрещённой советским режимом. Абстракционизм (известен также как «беспредметное искусство»). Гиперреализм — неоавангардное направление.		
Тема 7.5. Олимпийское движение.	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Возникновение Олимпийских игр. Возрождение Олимпийских игр. Эволюция Олимпийского движения в период Холодной войны. Исследование политизации спорта, бойкотов и их влияния на международные отношения. Рассмотрение изменений в спортивной программе и организационных аспектах. Зарождение и развитие инваспорта и паралимпийского движения. Всемирные игры по неолимпийским видам спорта. Бойкоты Олимпийских игр по политическим и другим протестным причинам.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 14. Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов.		
Тема 7.6. Россия в XXI в.	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в		

	Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев.		
Тема 7.7. Глобальные проблемы современности.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Научно-технический прогресс и его негативные последствия. Рост населения. Ограниченность ресурсов. Политические конфликты. Большой разрыв в экономическом развитии.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 15. Глобальные проблемы современности. Виды и пути их решения.		
Консультации		**2**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
Всего:		**136**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Истории, оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной дисциплины История входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия и электронные образовательные ресурсы.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания.

1. Мединский В. Р., Чубарьян А.О**./ История. Всеобщая история. 1914 – начало XXI века:** учебник (в 2 частях)/ В. Р. Мединский, А.О. Чубарьян; Минпросвещения России. – Москва: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. – 496 с.: ил. (15 экз.)

2. Соловьев К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания.

1. Бугров К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 3-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/139542.

2. Прядеин В. С. История России в схемах, таблицах, терминах: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540370.

3.2.3 Дополнительные источники

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: непосредственный.

3. Касьянов В.В. История: учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст: электронный.

4. Кириллов В. В. История России: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст: непосредственный.

5. Кислицын С.А., История (с учетом новой Концепции преподавания истории России): учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва: КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — Текст: непосредственный.

6. Кислицин С.А., Россия-моя история: учебник /С.А. Кислицин, С.И. Самаргин, П.С. Самаргин. - Москва: КНОРУС, 2024. – 209 с.- (Средне-профессиональное образоване)

7. Крамаренко Р. А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539174.

8. Мокроусова Л. Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17068-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532336.

9. Некрасова М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536636.

10. Тропов И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст: непосредственный.

11. Фирсов С. Л. История России: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540360.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1	– устный опрос – тестирование – составление словаря терминов
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4,2.5,2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6,9 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – фронтальный письменный опрос – эссе, доклады, рефераты; – проекты – выполнение экзаменационного теста – представление результатов практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Темы 4.5	– эссе, доклады, рефераты – кейс-задания – устный опрос
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4,2.5,2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6,9 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – диктант – эссе, доклады, рефераты; – проекты – выполнение экзаменационного теста – представление результатов практических работ выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4,2.5,2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7,	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – диктант – эссе, доклады, рефераты; – проекты

межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	5.8, 5.9 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6,9 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7	– выполнение экзаменационного теста – представление результатов практических работ выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Р 1, Тема 1.1	– устный опрос – тестирование, – эссе, доклады, рефераты

Приложение 2.4

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ООД. 04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечение преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а)** *базовые логические действия:* - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б)** *базовые исследовательские действия:* - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

	актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **б)** *совместная деятельность:* - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и	- знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им

	воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **г)** *принятие себя и других людей:* - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В части физического воспитания:** - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **а)** *самоорганизация:* - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;	- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера

	- оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**70**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	64
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**2**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	2
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально- ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль.	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека		**6**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение		
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации.		
	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО.		
Тема 1.2. Здоровье и здоровый образ жизни	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Теоретическое обучение		
	Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля. Физические качества, средства их совершенствования.		
Тема 1.3. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности.		
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		**2**	ОК 01, ОК 04,

Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Основное содержание**	**2**	ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. Практическая работа №3. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности.		
Тема 2.2. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**4**	
	Практическая работа №4. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Практическая работа №5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности.		
Тема 2.3. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.4
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**6**	
	Практическая работа №6. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные		

	заболевания. Практическая работа №7. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики для профессии. Практическая работа №8**.** Прикладные физические упражнения (перенос тяжестей, лазание, координационные упражнения).		
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа №9. Освоение комплексов упражнений для производственной физической культурой по профессии.	**2**	
Раздел 3. Гимнастика		**14**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 3.1. Основная гимнастика	**Основное содержание**	**8**	
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**8**	
	Практическая работа №10. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Практическая работа №11. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. Практическая работа №12. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Практическая работа №13. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки.		
Тема 3.2. Акробатика	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**6**	

<table>
<tr><td></td><td>Практическая работа №14. Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».
Практическая работа №15. Совершенствование акробатических элементов.
Практическая работа №16. Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):
<table><tr><th>Девушки</th><th>Юноши</th></tr><tr><td>И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги крёстно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.</td><td>И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Раздел 4. Спортивные игры</td><td>16</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">Тема 4.1. Футбол</td><td>Основное содержание</td><td>6</td><td rowspan="4">ОК 01, ОК 04, ОК 08</td></tr>
<tr><td>Теоретическое обучение</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие</td><td rowspan="2">6</td></tr>
<tr><td>Практическая работа №17. Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.
Практическая работа №18. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения.
Практическая работа №19. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра).</td></tr>
<tr><td>Тема 4.2.</td><td>Основное содержание</td><td>4</td><td>ОК 01, ОК 04,</td></tr>
</table>

Баскетбол	**Теоретическое обучение**	**-**	ОК 08
	Практическое занятие	**4**	
	Практическая работа №20. Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. (перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча). Практическая работа №21. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности.		
Тема 4.3. Волейбол	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**6**	
	Практическая работа №22. Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении. Практическая работа №23. Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения. Практическая работа №24. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности.		
Раздел 5. Легкая атлетика		**18**	
Тема 5.1. Лёгкая атлетика	**Основное содержание**	**18**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**18**	
	Практическая работа №25. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования. Бег 30 м. Практическая работа №26. Бег 100 метров, прыжок в длину с места. ОФП.		

	Практическая работа №27. Совершенствование техники спринтерского бега. Практическая работа №28. Совершенствование техники (кроссового бега средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)). ОФП. Практическая работа №29. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью). ОФП. Практическая работа №30. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега. ОФП. Практическая работа №31. Совершенствование техники Бега 1000 метров. ОФП. Практическая работа №32. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши). Практическая работа №33. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**-**	
Всего:		**72**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала «Физическая культура».

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

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области физической культуры);

- Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой;

- Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая;

- Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания (500г и 700г), Ядро для толкания, Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», комплект гантелей обрезиненных, лестница координационная;

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные источники:

1. Бишаев. А.А. Учебник физической культуры – М.: «Академия», 2020.

2. Бутин И.М. А.В. Байбородова, Т.Н. Леонтьева, С.М. Масленников. Методика обучения физической культуре- Методическое пособие, 2021.

3. Ю.И. Евсеев. Физическая культура высшее образование – Ростов-на-Дону «Феникс», 2021.

4. Б.И. Мишин. Настольная книга учителя физической культуры – А.С.Т., Астрель, 2020.

5. Найминова Э.В.: Методика преподавания, спортивные игры – Ростов-на-Дону Феникс», 2021.

6. Ж.К. Холодов, В.С. Кузнецов. Теория и методика физического воспитания и спорта – М.: «Академия», 2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы:1.1, 1.2,1.3; Р 2, Темы:2.1, 2.2, 2.3; Р 3, Темы:3.1, 3.2; Р 4, Темы:4.1, 4.2, 4.3; Р 5, Темы:5.1;	– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – фронтальный опрос – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование – тестирование (контрольная работа по теории) – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО выполнение упражнений на экзамене
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы:1.1, 1.2,1.3; Р 2, Темы:2.1, 2.2, 2.3; Р 3, Темы:3.1, 3.2; Р 4, Темы:4.1, 4.2, 4.3; Р 5, Темы:5.1;	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы:1.1, 1.2,1.3; Р 2, Темы:2.1, 2.2, 2.3; Р 3, Темы:3.1, 3.2; Р 4, Темы:4.1, 4.2, 4.3; Р 5, Темы:5.1;	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Р 2, Темы:2.3;	

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ООД. 05 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

«Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечение преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а)** *базовые логические действия:* - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б)** *базовые исследовательские действия:* - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

	для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** ***в)*** *работа с информацией*: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая	- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им

	оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**В области духовно-нравственного воспитания:** - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **а)** самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; - знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; - *сформировать представления* о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы;

	- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; **б)** *самоконтроль:* использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; **в)** эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; -эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **б)** совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений	- знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им

	участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **г)** принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; **В части гражданского воспитания:** - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в	- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; - знать роль государства в противодействии терроризму; - уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; - знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; - знать порядок действий при угрозе совершения

	общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; *патриотического воспитания:* - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	террористического акта; - совершении террористического акта; - проведении контртеррористической операции; - сформировать представления о роли России в современном мире; - угрозах военного характера; - роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; - знать основы обороны государства и воинской службы; - прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; - знать действия при сигналах гражданской обороны; - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; - знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; - сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); - владеть основными способами предупреждения

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; - сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В части физического воспитания:** - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм	- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным

физической подготовленности	причинения вреда физическому и психическому здоровью; **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **а)** *самоорганизация:* - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**68**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**66**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	48
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**2**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально- ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль.	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе.»		**4**	ОК 03, ОК 06, ОК 07, ОК 08
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	**2**	
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения.		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 03, ОК 06
	Теоретическое обучение	**2**	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны.		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**	ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 2.1. Современные	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	**2**	

представления о культуре безопасности	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		**8**	ОК 06, ОК 07, ПК 1.1
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	**Основное содержание**	**2**	
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах, переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	**Основное содержание**	**2**	ОК 07
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №1. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 04
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	

	Практическая работа №2. Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4**	ОК 01, ОК 06, ОК 07
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	**2**	
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности) Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 07
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №3. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации.		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**10**	ОК 4, ОК 06
Тема 5.1. Опасности	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	**2**	

социально-психологического характера	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.).		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	**Основное содержание**	**2**	ОК 03, ОК 06
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №4. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций.		
Тема 5.3. Особенности потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	**2**	
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия): Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №5. Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной.		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**8**	ОК 07, ОК 08

Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение	**2**	
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении.		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №6. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе.		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 07
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**6**	
	Практическая работа №7. Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Практическая работа №8. Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Практическая работа №9**.** Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение.		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**8**	ОК 04, ОК 06, ОК 08
Тема 7.1. Факторы, влияющие	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение		

на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества.		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 06, ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическое занятие №10. Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Тема 7.4. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	**Основное содержание**	**4**	ОК 06, ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**4**	
	Практическая работа №11. Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Практическая работа №12. Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи.		
Раздел 8. Безопасность в социуме		**6**	ОК 04, ОК 06

Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №13. Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Практическая работа №14. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия.		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №15. Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество.		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №16. Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение;		

	подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность.		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №17. Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ.		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	**Основное содержание**	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 06
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №18. Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве.		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**2**	ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе совершении террористического	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическое занятие №19. Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции.		

акта			
Раздел 11. Основы военной подготовки		**12**	ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	**2**	
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры.		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 06, ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №20. Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия.		
Тема 11.3. Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	**Основное содержание**	**2**	ОК 07, ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №21. Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами.		
Тема 11.4. Беспилотные системы и	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**2**	

радиосвязь	Практическая работа №22**.** История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций.		
Тема 11.5. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	**Основное содержание**	**4**	ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08
	Теоретическое обучение	**-**	
	Практическое занятие	**4**	
	Практическая работа №23. Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО) Практическое занятие №24. Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану);		
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**-**	
Всего:		**68**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности и защиты Родины».

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021. – 368 с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. — 9-е изд., испр.— Москва. : Издательский центр «Академия», 2025. — 288с.

3.2.2. Электронные издания:

http://www.mvd.ru сайт МВД РФ

http://www.mil.ru сайт Министерство обороны Российской Федерации

http://www.fsb. ru сайт ФСБ РФ

http://www.mchs.gov.ru Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

http://www.minzdrav.gov.ru Министерство здравоохранения Российской Федерации

http://www.rostrud.gov.ru Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)

http://www. rospotrebnadzor.ru Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)

http://anty-crim.boxmail.biz Искусство выживания

http://www.hsea.ru Первая медицинская помощь
http://www.meduhod.ru Портал детской безопасности
www. chemistry-chemists. com (электронный журнал «Химики и химия»).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 414 с.

2. Ким С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 с.

3. Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Базовый уровень. – М.: ДРОФА, 2020. – 256 с.

4. Фролов М.П., Шолох В.П., Юрьева М.В., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень). 10 класс / Под ред. Воробьёва Ю.Л. – М.: АСТ. 2019. – 268 с.

5. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (базовый уровень). 10-11 классы. / Под ред. Смирнова А.Т. – М.: Издательство «Просвещение», 2019 – 272 с.

6. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 150 с. https://new.znanium.com/catalog/product/995045

7. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / [В. А. Бондаренко [и др.]. – 2-е изд. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 224 с. https://new.znanium.com/catalog/product/972438

8. Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2020. – 160 с.

9. Кагермазова Л.Ц. Возрастная психология [Электронный ресурс]: учебное пособие

10. Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2021. – 336 с.

11. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454510

12. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133903

13. Охрана труда: учебно-методическое пособие / Т. С. Иванова, Е. Ю. Гузенко, Ю. Л. Курганский [и др.]. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2019. - 88 с. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1087921 (дата обращения: 11.07.2021). – Режим доступа: по подписке.

14. Экстренная допсихологическая помощь: практическое пособие

Оказание первой помощи пострадавшим: памятка ГУМЧС России

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы:1.2; Р 3, Темы:3.3; Р 4, Темы:4.1; Р 5, Темы:5.3; Р 6, Темы:6.2; Р 11, Темы:11.2;	- Кейс-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Тест-задание; - Выполнение заданий на экзамене
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 5, Темы: 5.3; Р 9, Темы: 9.1, 9.3; Р 11, Темы: 11.4;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы: 1.1, 1.2; Р 2, Темы: 2.1; Р 5, Темы: 5.2, 5.3; Р 9, Темы: 9.1, 9.3; Р 10, Темы: 10.2; Р 11, Темы: 11.1, 11.5;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы:2.1; Р 3, Темы:3,3; Р 4, Темы:4.2; Р 5, Темы:5.1, 5.3; Р 7, Темы:7.1, 7.3; Р 8, Темы:8.1, 8.2, 8.3; Р 10, Темы:10.2; Р 11 Темы:11.1,11.5;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы:1.1, 1.2; Р 2, Темы:2.1; Р 3, Темы:3.1; Р 4, Темы:4.1; Р 5, Темы:5.1, 5.3; Р 7, Темы:7.1, 7.3, 7.4; Р 8, Темы:8.1, 8.2, 8.3; Р 9, Темы:9.1, 9.3; Р 10, Темы:10.2; Р 11, Темы:11.1, 11.2, 11.5;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных	Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1; Р 3, Темы:3.1, 3.2; Р 4, Темы:4.1, 4.2; Р 5, Темы:5.3; Р 6, Темы:6.1, 6.2; Р 8, Темы:8.2, 8.3;	

	Р 11, Темы:11.1, 11.3;	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы:1.1; Р 6, Темы:6.1; Р 7, Темы:7.1, 7.3, 7.4; Р 8, Темы:8.2, 8.3; Р 10, Темы:10.2; Р 11, Темы:11.2, 11.3, 11.5;	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Р 3, Тема 3.1	

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ООД. 06 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Обществознание»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины

– воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям, истории и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

– развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

– развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;

– освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества и закономерностей его развития, соответствующей современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в ФГОС среднего общего образования (далее – СОО);

– овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;

совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую, в сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии коррупции, в семейно-бытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности и умение реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать	Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных

	соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей;	отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;

	– выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать:	Сформированность знаний об (о): особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию – и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных – и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся

		в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях
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	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: – сформированность нравственного сознания, этического поведения; – способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; – осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; – ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: – самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; – способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях	Сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую

	знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: – использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; – уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; – социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями:	Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях,

	б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека	определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: – эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; – способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; – убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества. Метапредметные результаты должны отражать:	Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по

	Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: – осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; – духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; патриотического воспитания: – ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и

	в) Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; – саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; – социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых,

		образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; Умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и

		процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать

		информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного

		образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества

		и государства; Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; Владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной	Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; – расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия – по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития	Сформированность знаний об (о): перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; особенностях социализации личности в

	науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; – осуществлять целенаправленный поиск переноса	современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной

	средств и способов действия в профессиональную среду	информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	***72***
в т.ч.	
1. Основное содержание	**72**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	28
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**-**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Человек и окружающий мир		**16**	
Тема 1.1 Сознание человека. Мировоззрение и ценности	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	4	
	Сознание человека. Мировоззрение и ценности. Традиционные ценности. Общечеловеческие ценности. Человек – носитель культурного кода, хранитель традиционных духовно-нравственных ценностей и успешный в созидательной деятельности. Развитие личности и достижение жизненного успеха		
Тема 1.2 Способы познания окружающего мира	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Отличительные характеристики мнения и знания. Познание как деятельность. Формы чувственного познания, его специфика и роль. Формы рационального познания. Знание, его виды. Научное знание, его характерные признаки: системность, объективность, доказательность, проверяемость. Эмпирический и теоретический уровни научного знания. Истина и ее критерии		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1. Отработать навыки применения различных способов познания на практике, научиться анализировать информацию с разных позиций.		
Тема 1.3 Логика и ее законы	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Логика. Основные законы логики. Спор, дискуссия, полемика. Основания, допустимые приемы рациональной дискуссии. Доказательство и опровержение. Искусство спорить		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 2. Отработать применение основных законов логики		

	(тождества, непротиворечия, исключённого третьего, достаточного основания) в анализе высказываний и рассуждений.		
Тема 1.4 Деятельность человека как способ существования личности	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение	2	ОК 01-07, ОК 09
	Деятельность. Структура деятельности. Виды деятельности. Поведение человека. Свобода и необходимость. Ответственность. Смысл жизни человека. Свобода и творчество		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3. Профессиональная деятельность. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности по профессии		
Раздел 2. Культура. Искусство		**14**	ОК 01-07, ОК 09
Тема 2.1 Как музеи сохраняют историю	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение	2	
	Музеи. Вклад музеев в сохранение истории и традиций. Основные государственные музеи Российской Федерации. Региональные музеи.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 4. Особенности профессиональной деятельности в сфере музеев. Музеи как туристическая точка притяжения		
Тема 2.2 Театр. Кино. Музыка. Библиотеки	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Театр. Опера. Балет. Вклад российских деятелей в мировую культуру. Музыка. Кино. Вклад русской культуры в развитие мировой культуры. Современная культура: направления развития. Молодежная культура. Образование в сфере культуры и искусства. Библиотеки. Архивы.		
Тема 2.3. Образование в современном обществе.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Функции. Уровни образования. Непрерывность образования. Тенденции развития. Кризис традиционной системы образования. Низкая практическая направленность образования. Проблемы.		

Тема 2.4. Роль религии в жизни человека и общества.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Понятие религии. Виды. Функции. Законодательное регулирование.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 5. Роль религии в жизни человека и общества.		
Тема 2.5. Искусство, его основные функции.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Понятие искусства и его сущность. Виды искусства. Основные функции искусства. Искусство как форма творчества. Искусство и общество. Взаимодействие искусств.		
Раздел 3. Экономическая жизнь в обществе		**18**	
Тема 3.1 Экономика как наука и хозяйство	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Экономика как наука. Предмет и методы экономической науки. Микро- и макроэкономика. Понятие экономического цикла. Экономический рост и пути его достижения. Долгосрочный экономический рост и его факторы. Роль экономики в жизни общества, его устойчивого развития. Уровень жизни. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 6. Роль экономики в жизни общества.		
Тема 3.2 Рыночный механизм	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Функционирование рынков. Рыночный спрос. Рыночное предложение. Эластичность спроса и предложения. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда. Занятость и безработица. Особенности труда молодежи		
Тема 3.3 Предпринимательская деятельность	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	Теоретическое обучение	2	
	Факторы производства. Цена как равновесие между спросом и предложением. Издержки, их виды. Выручка и прибыль. Жизненный цикл		

	компании. Способы и источники финансирования предприятий. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации		
	Практические занятия	**2**	
	Практическое занятие № 7. Перспективы развития предпринимательской деятельности по направлению выбранной профессии. Малый и средний бизнес региона в профессиональной сфере	2	
Тема 3.4 Банковская система. Финансовые услуги и страхование	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Финансовый сектор и его роль в экономике. Финансовые институты. Финансовые услуги. Цифровые финансовые услуги Финансовая безопасность. Защита прав потребителей финансовых услуг. Финансовое мошенничество. Сбережения и их структура. Банки и банковская система. Банковский вклад. Процентная ставка. Риск финансовых вложений. Финансовые активы и обязательства семьи. Норма сбережений и их планирование. Государственное страхование вкладов		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 8. Анализ банковских продуктов		
Тема 3.5 Современная российская экономика и денежно-кредитная политика Центрального Банка	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Национальная экономика и уровень ее развития. Структура экономики России. Актуальные задачи экономической политики России. Центральный банк Российской Федерации как особый вид банка: задачи и функции. Бюджеты субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления. Счетная палата Российской Федерации		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 9. Вклад профессии в экономику России (субъекта Российской Федерации) или отдельные сферы экономики. Региональная экономика и её особенности в профессиональной сфере. Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в профессиональной сфере.		

	Собственное производство как средство устойчивого развития государства		
Раздел 4. Политическая жизнь общества		**6**	
Тема 4.1. Тема 4.1 Политическая система общества. Политическая идеология	**Основное содержание**	**2**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Политическая система общества, ее структура и функции. Субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности		
Тема 4.2. Политические партии, общественно-политические организации и движения. Избирательная система	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Политические партии. Типы партийных систем. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Общественно-политические организации. Политические партии в современной России		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 10. Выборы. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации		
Раздел 5. Основы законодательства Российской Федерации		**10**	
Тема 5.1 Гражданское право. Семейное	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	

право	Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних. Гражданско-правовые отношения в области потребительских прав, в сфере собственности (в том числе интеллектуальной). Защита собственности в Российской Федерации. Защита авторских прав. Права и ответственность бизнеса. Защита бизнеса. Семейное право. Источники семейного права. Правовое регулирование отношений супругов. Условия заключения брака. Порядок заключения брака. Прекращение брака. Брачный договор. Права и обязанности членов семьи (супругов, родителей и детей). Институт материнства, отцовства и детства. Ответственность родителей за воспитание детей. Усыновление. Опека и попечительство. Приемная семья		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 11. Применение норм гражданского и семейного права в решении юридических ситуаций. Решение практических задач по гражданскому и семейному прав.		
Тема 5.2 Трудовое право. Административное право.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников. Административные правоотношения. Субъекты административного права. Административное правонарушение и административная ответственность. Административное наказание и его виды.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 12. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в профессиональной сфере. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации на предприятии/в трудовом коллективе. Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
Тема 5.3. Уголовное право. Налоговое право. Процессуальное	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	2	ОК 01-07, ОК 09
	Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений.		

право.	Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Виды налогов. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Налоговые вычеты. Ответственность за налоговые правонарушения. Процессуальное право, его виды. Принципы процессуального права. Нормы процессуального права		
Раздел 6. Глобальные проблемы человечества		**8**	
Тема 6.1. Современные проблемы устойчивого развития	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Устойчивое развитие и глобальные проблемы. Климатические проблемы. Ресурсная обеспеченность. Глобальные проблемы человечества. Духовный кризис – угроза традиционным ценностям, семье и человеку. Демографическая проблема. Экологические проблемы. Искусственный интеллект – возможности и угрозы		
Раздел 7. Россия сегодня: национальные интересы и необходимость их защиты			
	Основное содержание	**2**	
Тема 7.1 Российская цивилизация. Государственный суверенитет. Защита государственных интересов России	**Практические занятия**	2	
	Практическое занятие № 13. Цивилизационный подход. Россия – государство-цивилизация. Преемственность развития российской государственности. Государственный суверенитет. Цивилизационный, экономический и продовольственный, технологический и информационный, духовный и культурный суверенитеты. Российское общество сегодня. Воинский долг и вооруженные силы России. Военное образование: история и современность. Контрактно-призывная система. Государственная поддержка военных и ветеранов. Органы государственной безопасности Российской Федерации. Совет безопасности Российской Федерации. Функции органов государственной безопасности. Росгвардия. Полиция. Следственный комитет Российской Федерации. Прокуратура		
Раздел 8 . Формирование справедливого миропорядка в XXI в.			
Тема 8.1 Международные	**Основное содержание**	**4**	ОК 01-07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	

отношения. Биполярный мир и холодная война. Однополярный мир и движение к многополярности. Справедливый миропорядок	Международные отношения. История трансформации миропорядков. Лига наций. Организация Объединенных Наций (ООН): история и проблемы. Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры (ЮНЕСКО). Биполярное мироустройство. Холодная война. Крушение колониализма. Военно-политические блоки. Ядерное противостояние. Холодная война		
	Практические занятия	**4**	
	Практическое занятие № 14. Политический глобализм. Сущность и кризис однополярного мира. Политика сдерживания. Движение к справедливому мироустройству и формирование многополюсного мира. Справедливый миропорядок. Новые экономические и политические организации. Россия в однополярном и многополярном мире. Русский мир	2	
Всего		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Обществознания, оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной дисциплины Обществознание входят:

– наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);

– информационно-коммуникационные средства;

– экранно-звуковые пособия;

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

– библиотечный фонд кабинета;

– рекомендованные мультимедийные пособия и электронные образовательные ресурсы.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания.

1. Котова О.А., Лискова Т.Е. Обществознание. Учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования. Издательский центр АО «Просвещение», 2025 г – 303с.

2. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2014.

3. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования. — М., 2014г.

4. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля/: учебник / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жанин. -2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» 2012.

5. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: методические рекомендации / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов. -М.: Издательский центр «Академия»,2012.

6. Куликов Л.М. Основы экономической теории: Учебное пособие. – М.: Финансы и статистика, 2007.

3.2.2 Основные электронные издания.

1. Котова О.А., Лискова Т.Е.1-е издание; Учебник СПО Обществознание. - М.: Акционерное общество "Издательство "Просвещение", 2024 URL: https://no.11klasov.net/21002-obschestvoznanie-bazovyj-uroven-spo-kotova-o-a-liskova-t-e.html

3.2.3 Дополнительные источники

1. Воронцов А. В., Королева Г. Э., Наумов С. А. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. — М., 2013.

2. Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально- экономического профиля. — М., 2014.

3. Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально- экономического профиля. Практикум. — М., 2014.

4. Котова О.А. Лискова Т.Е. ЕГЭ 2015. Обществознание. Репетиционные варианты. — М.,

5. Лазебникова А.Ю., Рутковская Е.Л., Королькова Е.С. ЕГЭ 2015. Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2015.

6. Северинов К. М. Обществознание в схемах и таблицах. — М., 2010.

7. Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. — М., 2013.

8. Федеральный закон от 18.05.2005 № 51-ФЗ (в ред. 2014 г.) «О выборах депутатов Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2005. — № 21. — Ст. 1919.

9. Федеральный закон от 10.01.2003 № 19-ФЗ (в ред. от 07.05.2013) «О выборах Президента Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2003. — № 2. — Ст. 171.

10. Федеральный закон от 31.05.2002 № 62-ФЗ (в ред. 2014 г.) «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002. — № 22. — Ст. 2031.

11. Основы современной экономики: учебник для вузов по специальности "Менеджмент организации" / В. М. Козырев. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Финансы и статистика, 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Тема 2.1,2.2, 2.3,2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Тема 4.1, 4.2 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – эссе, доклады, рефераты; – выполнение экзаменационного теста – представление результатов практических работ выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Тема 2.1,2.2, 2.3,2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Тема 4.1, 4.2 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – эссе, доклады, рефераты; – выполнение экзаменационного теста – представление результатов практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации
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	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Тема 2.1,2.2, 2.3,2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.2, 3.3ПОС, 3.4, 3.5 Р 4, Тема 4.1, 4.2 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – эссе, доклады, рефераты; – выполнение экзаменационного теста – представление результатов практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Тема 2.1,2.2, 2.3,2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Тема 4.1, 4.2 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – эссе, доклады, рефераты;

	Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1	– выполнение экзаменационного теста – представление результатов практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Тема 2.1,2.2, 2.3,2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Тема 4.1, 4.2 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – эссе, доклады, рефераты; – выполнение экзаменационного теста – представление результатов практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Тема 2.1,2.2, 2.3,2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Тема 4.1, 4.2 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – эссе, доклады, рефераты; – выполнение экзаменационного теста – представление результатов практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Тема 2.1,2.2, 2.3,2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Тема 4.1, 4.2 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – эссе, доклады, рефераты; – выполнение экзаменационного теста – представление результатов практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Тема 2.1,2.2, 2.3,2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Тема 4.1, 4.2 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – эссе, доклады, рефераты; – выполнение экзаменационного теста – представление результатов практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Р 3, Тема 3.1	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – эссе, доклады, рефераты; – выполнение экзаменационного теста – представление результатов практических работ выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ООД. 07 ГЕОГРАФИЯ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «География»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

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

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия:	Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и	Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм	взаиморасположение географических объектов в пространстве; Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов,	Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-	Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;	Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной	экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
		необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
		экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения	Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
	практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**50**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	20
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**14**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	8
лабораторные занятия	-
консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. География как наука		**2**	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий		
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		**10**	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. 2. Естественный и антропогенный ландшафты. Классификация ландшафтов. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле		
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов		

	наблюдения (исследования)		
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 3. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации. Практическая работа № 4. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов		
Раздел 3. Современная политическая карта		**2**	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	**Основное содержание**	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. 2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство		
Раздел 4. Население мира		**8**	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах		

	различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 5. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся). Практическая работа № 6. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 7. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных. Практическая работа № 8. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации		
Раздел 5. Мировое хозяйство		**18**	
Тема 5.1. Состав и структура	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	

мирового хозяйства. **Международное географическое разделение труда**	Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран		
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	
	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике		
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	**Основное содержание**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК.1.1
	Теоретическое обучение	2	
	Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика»		
	Профессионально-ориентированное содержание	**10**	
	1. Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических	4	

	и сырьевых ресурсов в мировой экономике 2. Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов 3. Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду 4. Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду 5. Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире. Практическая работа № 11. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. Практическая работа № 12. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли. Практическая работа № 13. Определение направления грузопотоков продовольствия на		

	основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»		
Раздел 6. Регионы и страны мира		**20**	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК.1.1
	Теоретическое обучение	2	
	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона		
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	
	Практическая работа № 14. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		
Тема 6.2. Зарубежная Азия	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК.1.1
	Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)		
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	
	Практическая работа № 15. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции		
Тема 6.3. Америка	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК.1.1
	Теоретическое обучение	2	
	Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные		

	проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)		
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	
	Практическая работа № 16. Объяснение особенностей структуры хозяйства хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт		
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК.1.1
	Теоретическое обучение	2	
	Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда		
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	
	Практическая работа № 17. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии		
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК.1.1
	Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 18. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях		
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		**4**	
Тема 7.1. Глобальные	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	

проблемы человечества	Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем		ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 19. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		
Консультации		**2**	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**6**	
Всего:		**72 часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета География, оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной дисциплины География входят:

– наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);

– информационно-коммуникационные средства;

– экранно-звуковые пособия;

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

– библиотечный фонд кабинета;

– рекомендованные мультимедийные пособия и электронные образовательные ресурсы.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания.

1. Кузнецов А. П. География. Базовый уровень. Учебник для общеобразовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. – 2-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2025.

3.2.2 Основные электронные издания.

2. Кузнецов А.П. География: базовый уровень: учебник / А.П. Кузнецов, Э.В. Ким. — 2-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2025. — 367 с. — ISBN 978-5-09-121345-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/472931

3. Кузнецов А.П. География: базовый уровень: рабочая тетрадь: учебное пособие / А.П. Кузнецов, Э.В. Ким. — 2-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2025. — 64 с. — ISBN 978-5-09-121346-1. — Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/472919

4. Приваловский А.Н. География: базовый уровень: атлас: учебное пособие / под редакцией А.Н. Приваловского. — 2-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2025. — 59 с. — ISBN 978-5-09-120384-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/472928

3.2.3 Дополнительные источники

1. Кузнецов А. П. География: базовый уровень: рабочая тетрадь: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. – 2-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2025.

2. География: базовый уровень: Атлас: учебное пособие, разработанное в комплекте с

учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. – 2-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2025.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р.1, Тема 1.1 Р.2, Тема 2.1, 2.2, 2.3 Р.4, Тема 4.1, 4.2 Р.5, Тема 5.1, 5.2, 5.3 Р.6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5	– устный опрос – тестирование, – диктант – доклады – представление результатов практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р.1, Тема 1.1 Р.2, Тема 2.1, 2.2, 2.3 Р.3, Тема 3.1 Р.4, Тема 4.1, 4.2 Р.5, Тема 5.1, 5.2, 5.3 Р.6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5	– устный опрос – доклады – глоссарий – представление результатов практических работ – составление презентаций по темам раздела – выполнение заданий промежуточной аттестации
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	Р.1, Тема 1.1 Р.2, Тема 2.1, 2.2, 2.3 Р.5, Тема 5.1, 5.2, 5.3 Р.6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5	– устный опрос – диктант – доклады – глоссарий – представление результатов практических работ – составление презентаций по темам раздела – выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р.3, Тема 3.1 Р.5, Тема 5.1, 5.2, 5.3	– устный опрос – глоссарий – представление результатов практических работ – составление презентаций по темам раздела – выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Р.1, Тема 1.1 Р.2, Тема 2.1, 2.2, 2.3	– доклады – глоссарий – представление результатов

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р.1, Тема 1.1 Р.2, Тема 2.1, 2.2, 2.3	– доклады – глоссарий – представление результатов практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р.1, Тема 1.1 Р.2, Тема 2.1, 2.2, 2.3	– доклады – глоссарий – представление результатов практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р.3, Тема 3.1 Р.4, Тема 4.1, 4.2	– устный опрос – глоссарий – представление результатов практических работ – выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Р.5, Тема 5.3 Р.6, Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5	– фронтальный контроль – задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике – выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.8

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ООД. 08 БИОЛОГИЯ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Биология»

1.1. Место дисциплины в структуре в структуре основной профессиональной образовательной программы среднего звена профессионального образования:

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

1. Освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;

2. Формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;

3. Становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;

4. Формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий;

5. Воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;

6. Осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;

7. Применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3.Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4.Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра),границы их применимости к живым системам. ПРб 5.Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения

	и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6.Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7.Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с цельюобеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального

		природопользования. ПРб 8.Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовойинформации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7.Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной

	и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями:	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых вбиологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов

	г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации И проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариоти эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в

		биосфере. ПРб 7.Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**72**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	20
лабораторные занятия	6
2. Профессионально ориентированное содержание	*****
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		**24**	
Тема 1.1. Биология как наука	**Основное содержание**	**2**	ОК01 ОК 02 ОК04
	Теоретическое обучение	2	
	Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии. Значение цитологии для развития биологии и познания природы. Методы цитологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культура клеток. Разнообразие биосистем.		
Раздел 2. Живые системы и их организация			
Тема 2.1. Общая характеристика жизни	**Основное содержание**		ОК01 ОК 02 ОК04
	Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный		
Раздел 3 Химический состав и строение клетки			
Тема 3.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	**Основное содержание**	**4**	ОК01 ОК 02 ОК04
	Теоретическое обучение	2	
	Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ		
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	**2**	
	Практическая работа №1. Роль белков, углеводов и жиров в организме человека. Витамины и биологически активные добавки, их значение в жизни организма человека. Гипо- и авитаминозы их		

	последствия. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Тема 3.2. Биологически важные химические соединения	**Основное содержание**	**6**	ОК01 ОК02 ОК 04
	Теоретическое обучение	4	
	Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты – мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты – биологические катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов. Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНКи РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. АТФ: строение и функции		
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	**2**	
	Лабораторная работа№1. «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ. Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов		
Тема 1.4. Структурно-функциональные факторы наследственности	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке		
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	**2**	
	Практическая работа №2. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов		
Тема 1.5. Неклеточные формы жизни	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов,		

	бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия		
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	**2**	
	Практическая работа №3. Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Тема 1.6. **Обмен веществ и превращение энергии в клетке**	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание		
Тема 1.7. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов		
Раздел 2. Строение и функции организма		**18**	
Тема 2.1.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение		

Строение организма	Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности. Функциональная система органов. Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции. Формы размножения организмов.	2	ОК 04
Тема 2.2. Онтогенез животных и человека	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеногенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза. Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология		
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	**2**	
	Практическая работа №4. Выявление и описание сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство эволюционного родства.		
Тема 2.3. Основные понятия генетики	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов. Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические		
Тема 2.4. Закономерности наследования	**Содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности	2	
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	**4**	

	Практическая работа №5. Решение задач на моногибридное скрещиваниеПрактическая работа № 6. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при ди-, полигибридном скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.5. Селекция организмов	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания		
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	**2**	
	Практическая работа №7. Селекция. Изучение результатов искусственного отбора на примере сортов культурных растений		
Раздел 3. Теория эволюции		**10**	
Тема 3.1. История эволюционного учения	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира		
Тема 3.2. Микроэволюция. Макроэволюция	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции.		

	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация.		
Тема 3.3. Возникновение и развитие жизни на Земле	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоэз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира		
Тема 3.4. Происхождение человека – антропогенез	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК04
	Теоретическое обучение	4	
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе. Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас		
Раздел 4. Экология		**16**	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 07
	Теоретическое обучение	**4**	
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда. Экологическая характеристика вида и популяции. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев).		
Тема 4.2. Биосфера - глобальная	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского.		

экологическая система	Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения		ПК 1.2
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	**4**	
	Практическая работа №8. Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания **Практическая работа №9**. Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.		
Тема 4.3. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 07 ПК 1.2
	Теоретическое обучение	2	
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия (химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу (загрязнения и их источники, истощения вод). Воздействия на литосферу (деградация почвы, воздействие на горные порода, недра). Антропогенные воздействия на биотические сообщества (леса и растительные сообщества, животный мир)		
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	**2**	
	Лабораторная работа№2. Анализ и оценка последствий собственной деятельности в окружающей среде		
Тема 4.4. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2
	Теоретическое обучение	2	
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность.		
Раздел 5. Биология в жизни		**4**	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение		
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических	2	

каждого	экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)		ПК 1.2
	Практические занятия(Лабораторные занятия)	**2**	
	Практическая работа №10. Развитие биотехнологий с использованием животных, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием животных (по группам)		
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета БИОЛОГИИ, оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной дисциплины БИОЛОГИЯ входят:

– наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);

– информационно-коммуникационные средства;

– экранно-звуковые пособия;

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

– библиотечный фонд кабинета;

– рекомендованные мультимедийные пособия и электронные образовательные ресурсы.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания.

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.

3.2.2. Основные электронные издания.

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.

2. Агафонова И.Б., Каменский А.А., Сивоглазов В.И Биология: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования. Акционерное общество "Издательство "Просвещение".

.

3.2.3. Дополнительные электронные источники

1. Батуев А.С., Кузьмин И.Д., Ноздрачев А.Д. и др. Биология. Человек 9 класс. «Дрофа» М.,2019.

2.Захаров В.Б. , Мамонтов С.Г., Сонин В.И. Общая биология 10-11 класс, «Дрофа» М., 2019.

3.Каменский А.А., Соколова Н.А., Титов С.А. Биология для учащихся 11 классов. «Экзамен» М., 2019.

4.Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е.О. Биология начальное и среднее профессиональное образование. М., 2020.

5.Лемеза Н.А., камлюк Л.Д., Лисов Н.Д. Биология в экзаменационных вопросах и ответах, М., 2023.

6.Чернова Н.М. Основы экологии 10-11 класс «Дрофа» М., 2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1, Тема 1.2., 1.3., 1.4. Раздел 2, Тема 2.5. Раздел 4, Тема 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Тема 5.1.	– устный опрос – тестирование, – диагностическая работа контрольная работа
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1, Тема 1.2., 1.3., 1.4., 1.5., 1.6., 1.7. Раздел 2, Тема 2.1.,2.2., 2.3., 2.4., 2.5. Раздел 3. Тема 3.1., 3.2., 3.3., 3.4. Раздел 4. Тема 4.2., 4.3., 4.4. Раздел 5. Тема 5.1.	– устный опрос – фронтальный контроль – индивидуальный контроль
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1., Тема 1.2., 1.3., 1.5., 1.7. Раздел 2. Тема 2.1., 2.2., 2.4. Раздел 3. Тема 3.1., 3.3., 3.4. Раздел 4. Тема 4.3., 4.4. Раздел 5., Тема 5.1.	– решение задач – представление результатов практических работ – представление результатов лабораторных работ – составленных презентаций по темам раздела
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 4., Тема 4.1., 4.2., 4.3., 4.4.	– диктант – фронтальный письменный опрос – эссе, доклады, рефераты; – составление словаря терминов, либо кроссворда;

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ООД. 09 МАТЕМАТИКА

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Математика»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

- формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;
- подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;
- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;
- формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

Для решения задач и достижения целей изучения дисциплины в системе среднего профессионального образования, в примерной рабочей программе выделено основное и профессионально ориентированное содержание. В основное содержание включены все содержательные линии, которые предлагаются для обязательного изучения федеральной образовательной программой среднего общего образования по Математике (базовый уровень). При разработке рабочей программы дисциплины, преподаватель в праве изменить последовательность и объем часов, отводимый на изучение тем основного содержания для установления межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана ОП СПО.

Основное содержание примерной рабочей программы дисциплины, образовательная организация самостоятельно расширяет тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием или содержанием прикладного модуля), необходимой для дальнейшего успешного освоения обучающимися

ОП СПО. Преподаватель может выбрать содержание прикладного модуля из предложенных вариантов, в соответствии с особенностями сферы деятельности будущих специалистов или разработать его самостоятельно, интегрируя содержание дисциплины «Математика» с содержанием общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ОП СПО с целью формирования профессиональных компетенций.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности/ - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности - развивать креативное мышление при решении	Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения,

	жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения - ставить проблемы и задачи, допускающие способность их использования в познавательной и социальной практике Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность	неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

	за решение	Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения правдоподобность результатов;

	интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 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	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов	Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием

	России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;	аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать

	- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий,	Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать

	распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества	Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; Умение оперировать понятиями: случайный опыт и

	Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; -патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: --самосознания, включающего способность	Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение

	понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности;	Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя

чрезвычайных ситуациях	Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий

		российской и мировой математической науки
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	– техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – правила и порядок расчёта потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; рассчитывать стоимость;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**232**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**166**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	78
практические занятия	88
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**34**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
лабораторные занятия	-
Консультации	**20**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**12**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**22**	
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.		
	Практические занятия	**-**	
	Профессионально-ориентированное содержание	**-**	
Тема 1.2. Числа и вычисления**.** Выражения и преобразования	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.		
	Практические занятия	**-**	
	Профессионально-ориентированное содержание	**-**	
Тема 1.3. Геометрия наплоскости	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Действия над положительными и отрицательными числами. Действия над обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.		
	Практические занятия	**-**	
	Профессионально-ориентированное содержание	**-**	
Тема 1.4. Процентные вычисления в профессиональных задачах	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 1. Простые проценты, разные способы их вычисления. **Практическая работа № 2.** Процентные вычисления в жизненных ситуациях. **Практическая работа № 3.** Процентные вычисления в профессиональных задачах.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 1.5. Уравнения и неравенства	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	

	Практическая работа № 4. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения **Практическая работа № 5.** Линейные, квадратные, дробно-линейные неравенства		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 1.6. Системы уравнений и неравенств	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Способы решения систем линейных уравнений. Понятия: матрица 2х2 и 3х3, определитель матрицы. Метод Гаусса. Системы нелинейных уравнений. Системы неравенств**.**		
	Практические занятия	**-**	
	Профессионально-ориентированное содержание	**-**	
Тема 1.7. Входной контроль	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 6. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. **Практическая работа № 7.** Контрольная работа по разделу № 1		
	Профессионально-ориентированное содержание	**-**	
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве		**14**	
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры.		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Решение задач.		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 2.3. Перпендикулярность	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	Теоретическое обучение	2	

прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Расстояния в пространстве		ОК 06, ОК 07
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 2.4. Теорема о трех перпендикулярах	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 2.5. Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение Аксиомы стереометрии. Перпендикулярность прямой и плоскости, параллельность двух прямых. Две перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей	2	
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 2.6. Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 8. Расположение прямых и плоскостей в пространстве **Практическая работа № 9.** Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Скрещивающиеся прямые.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Раздел 3. Координаты и векторы		**10**	
Тема 3.1 Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Декартовы координаты в пространстве. Простейшие задачи в координатах. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	

Тема 3.2 Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями. Уравнение плоскости.		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 3.3 Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчёты.		
Тема 3.4 Решение задач. Координаты и векторы	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 10. Координаты вектора, расстояние между точками, координаты середины отрезка, скалярное произведение векторов в координатах. **Практическая работа № 11.** Угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.		**26**	
Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 4.2 Основные тригонометрические	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и -α. Формулы приведения		

тождества. Формулы приведения	**Практические занятия**	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 4.3 Функции, их свойства. Способы задания функций	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Область определения и множество значений функций. Чётность, нечётность, периодичность функций. Способы задания функций		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 4.4 Тригонометрические функции, их свойства и графики	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cosx, y = sinx, y = tgx, y = ctgx.		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 4.5 Преобразование графиков тригонометрических функций	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 4.6 Обратные тригонометрические функции	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 12. Обратные тригонометрические функции. **Практическая работа № 13.** Их свойства и графики		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 4.7 Тригонометрические уравнения и неравенства	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Уравнение cos x = a. Уравнение sinx = a. Уравнение tgx = a, ctgx = a. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства		
	Практические занятия	-	

	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 4.8 Системы тригонометрических уравнений	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Системы простейших тригонометрических уравнений		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 4.9 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 14. Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений, в том числе с использованием свойств функций **Практическая работа № 15.** Решение тригонометрических неравенств в том числе с использованием свойств функций.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 4.10 Системы тригонометрических уравнений	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Системы простейших тригонометрических уравнений		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 4.11 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 16. Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений, в том числе с использованием свойств функций. **Практическая работа № 17.** Решение тригонометрических неравенств в том числе с использованием свойств функций.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Раздел 5. Комплексные числа		**6**	
Тема 5.1 Комплексные числа	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Понятие комплексного числа. Сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа.		
	Практические занятия	-	

	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 5.2 Применение комплексных чисел	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 18. Форма записи комплексного числа (геометрическая, тригонометрическая, алгебраическая). Арифметические действия с комплексными числами **Практическая работа № 19.** Выполнение расчётов с помощью комплексных чисел. Примеры использования комплексных чисел		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Раздел 6. Производная функции, её применение		**22**	
Тема 6.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Определение числовой последовательности и способы ее задания. Свойства числовых последовательностей. Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей. Предел функции на бесконечности. Предел функции в точке. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 6.2 Производные суммы, разности произведения, частного	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 6.3 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 6.4 Геометрический и физический смысл производной	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 18. Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент		

	касательной к графику функции в точке. **Практическая работа № 19.** Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x)		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 6.5 Физический смысл производной в профессиональных задачах	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 20. Физический (механический) смысл производной в профессиональных задачах. **Практическая работа № 21.** Физический (механический) смысл производной – мгновенная скорость в момент времени t: $v = S'(t)$		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 6.6 Исследование функций и построение графиков	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Исследование функции на монотонность и построение графиков.		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 6.7 Наибольшее и наименьшее значения функции	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 6.8 Решение задач. Производная функции, её применение	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 22. Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. **Практическая работа № 23.** Наибольшее и наименьшее значения функции и её применение.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Раздел 7. Многогранники и тела вращения		**26**	
Тема 7.1 Призма, ее составляющие,	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	-	

сечение. Прямая и правильная призмы	**Профессионально-ориентированное содержание** Понятие многогранника. Его элементы: вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники	2	2.5
Тема 7.2 Параллелепипед, куб. Пирамида, её составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усечённая пирамида	**Основное содержание** **Теоретическое обучении** **Практические занятия** **Профессионально-ориентированное содержании** Понятие призмы. Её основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Её сечение.	**2** - - 2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
Тема 7.3 Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды	**Основное содержание** **Теоретическое обучение** **Практические занятия** **Профессионально-ориентированное содержание** Параллелепипед, свойства прямоугольного параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда	**2** - - 2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
Тема 7.4 Правильные многогранники, их свойства	**Основное содержание** **Теоретическое обучение** **Практические занятия** **Профессионально-ориентированное содержание** **Практическая работа № 24.** Пирамида и её элементы. Сечение пирамиды. Правильная пирамида. Усечённая пирамида	**2** - - **2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
Тема 7.5 Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра	**Основное содержание** **Теоретическое обучение** **Практические занятия** **Профессионально-ориентированное содержание** Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды	**2** - - 2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
Тема 7.6 Конус, усечённый конус. Составляющие. Сечение конуса, усечённого конуса	**Основное содержание** **Теоретическое обучение** **Практические занятия** **Профессионально-ориентированное содержание** Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	**2** - - 2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5

Тема 7.7 Шар и сфера, их сечения Объёмы и площади поверхностей тел	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержании	2	
	Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту.		
Тема 7.8 Понятие об объёме тела. Отношение объёмов подобных тел.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников.		
Тема 7.9 Комбинации многогранников и тел вращения	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	4	
	Практическая работа № 25. Цилиндр и его элементы. **Практическая работа № 26.** Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси). Развёртка цилиндра		
Тема 7.10 Геометрические комбинации на практике	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	4	
	Практическая работа № 27. Использование комбинаций многогранников в практико-ориентированных задачах **Практическое занятие № 28.** Использование комбинаций тел вращения в практико-ориентированных задачах		
Тема 7.11 Решение задач. Многогранники и тела вращения	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа № 29. Усечённый конус. Его образующая и высота. Сечение усечённого конуса.		
Раздел 8. Степени и корни. Степенная функция		**12**	
Тема 8.1 Степенная функция,	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	Теоретическое обучение	2	

её свойства	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени		ОК 06, ОК 07
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 8.2 Преобразование выражений с корнями n-ой степени	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Преобразование иррациональных выражений. Преобразование выражений с корнями n-ой степени		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 8.3 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 30. Понятие степени с любым рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 8.4 Решение иррациональных уравнений и неравенств	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 31. Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения. Решение иррациональных уравнений и неравенств		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 8.5 Степени и корни. Степенная функция	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 32. Определение степенной функции. **Практическая работа № 33.** Использование её свойств при решении уравнений. Использование её свойств при решении неравенств.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Раздел 9. Показательная функция		**12**	
Тема 9.1 Показательная функция, ее	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции, её		

свойства	свойства и график. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом.		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 9.2 Решение показательных уравнений и неравенств	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 34. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей. **Практическая работа № 35.** Решение показательных уравнений методом введения новой переменной. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 9.3 Системы показательных уравнений	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Решение систем показательных уравнений. Решение показательных неравенств.		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 9.4 Решение задач. Показательная функция	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 36. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей. **Практическая работа № 37.** Решение показательных уравнений методом введения новой переменной. Решение показательных неравенств		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Раздел 10. Логарифмы. Логарифмическая функция		**16**	
Тема 10.1 Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число е	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число е.		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 10.2 Свойства логарифмов.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.		

Операция логарифмирования	**Практические занятия**	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 10.3 Логарифмическая функция, её свойства	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Логарифмическая функция и её свойства. Логарифмические неравенства.		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 10.4 Решение логарифмических уравнений и неравенств	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 38. Понятие логарифмического уравнения. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. **Практическая работа № 39.** Логарифмические неравенства.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 10.5 Системы логарифмических уравнений	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Алгоритм решения системы уравнений. Равносильность логарифмических уравнений и неравенств		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 10.6 Логарифмы в природе и технике	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 40. Основные сведения. Логарифмические преобразования. Методы решения логарифмических уравнений и неравенств. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Её математические свойства		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 10.7 Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 41. Логарифмическая функция. Построение графиков. Системы логарифмических уравнений. Использование логарифмов в природе и в жизни.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	

Раздел 11. Множества. Элементы теории графов		**8**	
Тема 11.1 Множества	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Понятие множества. Подмножество. Операции с множествами		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 11.2 Операции с множествами	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Операции с множествами. Решение прикладных задач		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 11.3 Графы	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 42. Понятие графа. Связный граф, дерево, цикл граф на плоскости		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 11.4 Решение задач. Множества, графы и их применение	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 43. Операции с множествами. Описание реальных ситуаций с помощью множеств. Применение графов к решению задач.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Раздел 12. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей		**12**	
Тема 12.1 Основные понятия комбинаторики	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Перестановки, размещения, сочетания.		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	=	
Тема 12.2 Событие, вероятность события. Сложение и умножение	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий.		
	Практические занятия	-	

вероятностей	**Профессионально-ориентированное содержание**	-	
Тема 12.3 Вероятность в профессиональных задачах	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события		
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 12.4 Составление таблиц и диаграмм на практике	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 44. Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 12.5 Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей. Решение задач.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 45. Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события. **Практическая работа № 46.** Сложение и умножение вероятностей. Решение задач.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Раздел 13. Уравнения и неравенства		**14**	
Тема 13.1 Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Равносильность уравнений и неравенств. Определения. Основные теоремы равносильных переходах в уравнениях и неравенствах. Общие методы решения уравнений: переход от равенства функций к равенству аргументов для монотонных функций, метод разложения на множители, метод введения новой переменной, функционально-графический метод		
Тема 13.2 Графический метод решения уравнений, неравенств	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Общие методы решения неравенств: переход от сравнения значений функций к сравнению значений		

	аргументов для монотонных функций, метод интервалов, функционально-графический метод. Графический метод решения уравнений и неравенств		
Тема 13.3 Уравнения и неравенства с модулем	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.5
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Определение модуля. Раскрытие модуля по определению. Простейшие уравнения и неравенства с модулем. Применение равносильных переходов в определенных типах уравнений и неравенств с модулем		
Тема 13.4 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 47. Равносильность уравнений. Основные приёмы решения уравнений. **Практическая работа № 48.** Решение текстовых задач профессионального содержания		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Тема 13.5 Решение задач. Уравнения и неравенства	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	-	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 49. Общие методы решения уравнений. Системы уравнений. Решение неравенств. **Практическое занятие № 50.** Уравнения и неравенства с модулем и с параметрами.		
	Профессионально-ориентированное содержание	-	
Консультации		**20**	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**12**	
Всего:		**232**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики, оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной дисциплины математика входят:

– наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);

– информационно-коммуникационные средства;

– экранно-звуковые пособия;

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

– библиотечный фонд кабинета;

– рекомендованные мультимедийные пособия и электронные образовательные ресурсы.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

1. Математика: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / М. И. Башмаков. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2025. – 288 с. IBSN 978-5-0054-3287-2 (1 экз.);

2. Математика: учебник для студентовучреждений сред. проф. образования; 1-е издание М.И. Башмаков Образовательно-издательский центр "Академия"

3. Математика. Задачник: учеб.пособие для студентов учреждений сред. проф. Образования. Башмаков М.И. 1-е издание; Общество с ограниченной ответственностью Образовательно-издательский центр "Академия"

3.2.2 Основные электронные издания.

- URL: https://academia-moscow.ru. Режим доступа: «Academia-moscow».
- Текст: электронный

http://www.math.ru (Газета "Математика" издательского дома "Первое сентября")

http://school_collection.edu.ru/collection/matematika/ (Образовательный математический сайт Exponenta.ru)

http://www.mathnet.ru (Дискретная математика: алгоритмы (проект ComputerAlgorithmTutor))

http://smekalka.pp.ru

3.2.3 Дополнительные источники

1. Математика: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / М. И. Башмаков. — 4-е изд., стер. — М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. — 288 с. ISBN 978-5-0054-3178-3

2. Математика. Задачник: учеб.пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / М.И.Башмаков. — 4-е изд., стер. — М: Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. — 432 с. ISBN 9785005431653

Башмаков М.И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб.пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Башмаков М.И. - Москва: Академия, 2024. - 208 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1 - 1.7 Р 2, Темы 2.1. - 2.5 Р 3, Темы 3.1 - 3.4 Р.4, Темы 4.1 - 4.11 Р.5, Темы 5.1, 5.2 Р.6, Темы 6.1 - 6.8 Р.7, Темы 7.1 - 7.11 Р.8, Темы 8.1 - 8.5 Р.9, Темы 9.1 - 9.4 Р.10, Темы 10.1 - 10.7 Р.11, Темы 11.1 - 11.4 Р.12, Темы 12.1 - 12.5 Р.13, Темы 13.1 - 13.5	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – составленных презентаций по темам раздела – выполнение заданий промежуточной аттестации задания к схемам, таблицам, диаграммам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1 - 1.7 Р 2, Темы 2.1. - 2.5 Р 3, Темы 3.1 - 3.4 Р.4, Темы 4.1 - 4.11 Р.5, Темы 5.1, 5.2 Р.6, Темы 6.1 - 6.8 Р.7, Темы 7.1 - 7.11 Р.8, Темы 8.1 - 8.5 Р.9, Темы 9.1 - 9.4 Р.10, Темы 10.1 - 10.7 Р.11, Темы 11.1 - 11.4 Р.12, Темы 12.1 - 12.5 Р.13, Темы 13.1 - 13.5	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – выполнение заданий промежуточной аттестации – задания к схемам, таблицам, диаграммам
ОК 03. Планировать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в	Р 1, Темы 1.1 - 1.7 Р 2, Темы 2.1. - 2.5 Р 3, Темы 3.1 - 3.4 Р.4, Темы 4.1 - 4.11 Р.5, Темы 5.1, 5.2 Р.6, Темы 6.1 - 6.8 Р.7, Темы 7.1 - 7.11 Р.8, Темы 8.1 - 8.5 Р.9, Темы 9.1 - 9.4 Р.10, Темы 10.1 - 10.7 Р.11, Темы 11.1 - 11.4 Р.12, Темы 12.1 - 12.5	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – выполнение экзаменационного теста – промежуточной аттестации задания к схемам, таблицам, диаграммам

жизненных ситуациях	Р.13, Темы 13.1 - 13.5	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1 - 1.7 Р 2, Темы 2.1. - 2.5 Р 3, Темы 3.1 - 3.4 Р.4, Темы 4.1 - 4.11 Р.5, Темы 5.1, 5.2 Р.6, Темы 6.1 - 6.8 Р.7, Темы 7.1 - 7.11 Р.8, Темы 8.1 - 8.5 Р.9, Темы 9.1 - 9.4 Р.10, Темы 10.1 - 10.7 Р.11, Темы 11.1 - 11.4 Р.12, Темы 12.1 - 12.5 Р.13, Темы 13.1 - 13.5	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – составление словаря терминов, либо кроссворда; – проекты – выполнение экзаменационного теста – составленных презентаций по темам раздела
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1 - 1.7 Р 2, Темы 2.1. - 2.5 Р 3, Темы 3.1 - 3.4 Р.4, Темы 4.1 - 4.11 Р.5, Темы 5.1, 5.2 Р.6, Темы 6.1 - 6.8 Р.7, Темы 7.1 - 7.11 Р.8, Темы 8.1 - 8.5 Р.9, Темы 9.1 - 9.4 Р.10, Темы 10.1 - 10.7 Р.11, Темы 11.1 - 11.4 Р.12, Темы 12.1 - 12.5 Р.13, Темы 13.1 - 13.5	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – проекты – выполнение экзаменационного теста – составленных презентаций по темам раздела – выполнение заданий промежуточной аттестации задания к схемам, таблицам, диаграммам
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений.	Р 1, Темы 1.1 - 1.7 Р 2, Темы 2.1. - 2.5 Р 3, Темы 3.1 - 3.4 Р.4, Темы 4.1 - 4.11 Р.5, Темы 5.1, 5.2 Р.6, Темы 6.1 - 6.8 Р.7, Темы 7.1 - 7.11 Р.8, Темы 8.1 - 8.5 Р.9, Темы 9.1 - 9.4 Р.10, Темы 10.1 - 10.7 Р.11, Темы 11.1 - 11.4 Р.12, Темы 12.1 - 12.5 Р.13, Темы 13.1 - 13.5	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – кейс – задания – составление словаря терминов, либо кроссворда; – проекты – выполнение экзаменационного теста – составленных презентаций по темам раздела – выполнение заданий промежуточной аттестации задания к схемам, таблицам, диаграммам
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Р 1, Темы 1.1 - 1.7 Р 2, Темы 2.1. - 2.5 Р 3, Темы 3.1 - 3.4 Р.4, Темы 4.1 - 4.11 Р.5, Темы 5.1, 5.2 Р.6, Темы 6.1 - 6.8 Р.7, Темы 7.1 - 7.11 Р.8, Темы 8.1 - 8.5	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – составление словаря терминов, либо кроссворда; – выполнение экзаменационного теста – составленных презентаций по

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р.9, Темы 9.1 - 9.4 Р.10, Темы 10.1 - 10.7 Р.11, Темы 11.1 - 11.4 Р.12, Темы 12.1 - 12.5 Р.13, Темы 13.1 - 13.5	темам раздела – выполнение заданий промежуточной аттестации задания к схемам, таблицам, диаграммам
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Р.3, Темы 3.3 ПОС Р.7 Темы 7.1 – 7.11 ПОС Р.13 Темы 13.1 – 13.3 ПОС	– устный опрос – тестирование, – контрольная работа – проекты – выполнение экзаменационного теста – составленных презентаций по темам раздела – выполнение заданий промежуточной аттестации – задания к схемам, таблицам, диаграммам

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ООД. 10 ФИЗИКА

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

«ФИЗИКА»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

– формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;

– формирование естественно-научной грамотности;

– овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;

– освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;

– овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);

– овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;

– формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;

– воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов, равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его

	проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической

		энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРб 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного

		оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно	ПРб 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	
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	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; -осознание личного вклад в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -овладевание навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:	ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей	ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений

в чрезвычайных ситуациях	устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	физики и технологий для рационального природопользования
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- подготовка рабочего места, безопасность эксплуатации оборудования, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - применение, комбинация способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Применение, комбинация способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной нагрузки

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**108**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**82**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
практические занятия	28
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	12
лабораторные занятия	-
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**12**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 1. Механика		**14**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 1.1 Основы кинематики	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение		
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения**.** Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела	**2**	
	Практические задания	**2**	
	Практическая работа № 1. Путь. Скорость. Ускорение		
Тема 1.2 Основы динамики	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение		
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения	**4**	
	Практические задания	**2**	
	Практическая работа № 2. Расчет силы тяжести и силы всемирного тяготения		
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение		
	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики	**4**	

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		**22**	ОК 01
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1
	Теоретическое обучение		
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы		
Тема 2.2 Основы термодинамики	**Основное содержание**	**8**	
	Теоретическое обучение		
	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Теплопередача в процессах приготовления пищи	**2**	
	Практические задания	**6**	
	Практическая работа № 3. Расчет количества теплоты Практическая работа № 4. Расчет КПД теплового двигателя Практическая работа № 5. Расчет внутренней энергии		
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Основное содержание**	**10**	
	Теоретическое обучение		
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Влажность и её роль в хранении продуктов. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностное натяжение. Смачивание. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела	**4**	
	Практические задания	**6**	
	Практическая работа № 6. Агрегатные состояния вещества и их характеристики Практическая работа № 7. Закон Гука. Виды деформации Практическая работа № 8. Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел		
Раздел 3. Электродинамика		**20**	ОК 01

Тема 3.1 Электрическое поле	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Теоретическое обучение		
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Принципы работы кухонного оборудования	**4**	
	Практические задания	**2**	
	Практическая работа № 9. Расчет напряженности электрического поля		
Тема 3.2 Магнитное поле	**Основное содержание**	**8**	
	Теоретическое обучение		
	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури	**4**	
	Практические задания	**4**	
	Практическая работа № 10. Применение силы Лоренца Практическая работа № 11. Применение силы Ампера		
Тема 3.3 Электромагнит-ная индукция	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение		
	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле	**4**	
	Практические задания	**2**	
	Практическая работа № 12. Применение правила Ленца. Расчет индуктивности		
Раздел 4. Колебания и волны		**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 4.1	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение		

Механические колебания и волны	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение	**4**	ОК 07
Тема 4.2 Электромагнит-ные колебания и волны	**Основное содержание**	**8**	
	Теоретическое обучение		
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Применение электромагнитных волн	**4**	
	Практические задания	**4**	
	Практическая работа № 13. Расчет длины математического и пружинного маятников Практическая работа № 14. Нахождение работы и мощности электрического тока		
Раздел 5. Оптика		**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 5.1 Природа света	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение		
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы	**2**	
	Практические задания	**4**	
	Практическая работа № 15. Решение задач на законы преломления и отражения Практическая работа № 16. Построения изображения в собирательной линзе		
Тема 5.2	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение		

Волновые свойствасвета	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений	**4**	
	Практические задания	**2**	
	Практическая работа № 17. Применение интерференции, дифракции, поляризации		
Раздел 6. Квантовая физика		**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 6.1 Квантовая оптика	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение		
	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм**.** Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	**4**	
	Практические задания	**2**	
	Практическая работа № 18. Решение задач на тему: Фотоэффект		
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение		
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций.Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы	**4**	
	Практические задания	**2**	
	Практическая работа № 19. Решение ядерных реакций		
Раздел 7. Строение Вселенной		**6**	ОК 01 ОК 02
Тема 7.1	**Основное содержание**	**4**	

Строение Солнечной системы	**Теоретическое обучение**		ОК 07
	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна		
	Практические задания	**2**	
	Практическая работа № 20. Планеты солнечной системы		
Консультации		**2**	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**12**	
	Всего:	**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Физики, оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной дисциплины Физика входят:

– наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);

– информационно-коммуникационные средства;

– экранно-звуковые пособия;

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

– библиотечный фонд кабинета;

– рекомендованные мультимедийные пособия и электронные образовательные ресурсы.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования.

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ среднего общего образования.

3.2.1 Основные печатные издания.

1. Физика. Технологический профиль: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / В. Ф. Дмитриева — 4-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. — 320 с. ISBN 978-5-0054-3171-4

2. Физика. Технологический профиль: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В.Ф. Дмитриева — 4-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. — 256 с. ISBN 978-5-0054-3172-1

3.2.2 Основные электронные издания.

1. Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 25 с.

2. Универсальная энциклопедия «Кругосвет». Форма доступа: www.krugosvet.ru Большая энциклопедия знаний «Жизнь на Земле». М.: РОСМЭН, 2008.

3. http://www.researcher.ru/ интернет-портал «Исследовательская деятельность школьников»

4. http://www.1september.ru/ издательский дом «Первое сентября»

5. http://www.it-n.ru/ сеть творческих учителей

6. http://en.edu.ru естественно-научный портал

7. http://www.km.ru мультипортал KM.RU

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2., 1.3. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 6. Тема 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1	устный опрос; фронтальный опрос; практические работы (решение качественных и расчетных задач); тестирование; решение кейс-задач; наблюдение и оценка подготовки деловой игры; выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2., 1.3. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 6. Тема 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2., 1.3. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 6. Тема 6.1., 6.2.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2., 1.3. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 6. Тема 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Раздел 2. Темы 2.2., 2.3.	

Приложение 2.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОДП. 01 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Иностранный язык»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

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

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	**ПРб 1** Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5

	– вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; **ПРб 2** Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном

		языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; **ПРб 4** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; **ПРб 5** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке

		и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно	**ПРб 3** Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации:

	осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями:	**ПРб 5** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и

	б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека	реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню	**ПРб 4** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью

государственном и иностранном языках	развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;	аффиксации, словосложения, конверсии; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать

	– формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствиями с инструкциями и регламентами.	Выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом сырья и способом его обработки; Проверка соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании; Оформление заказов в письменном виде или с использованием электронного документооборота; Последовательное выполнение технологических операций, современных методов, техник обработки, подготовки сырья и продуктов; Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**144**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**104**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	104
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**40**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	40
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		**104**	
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	**Основное содержание**	**16**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − повседневная деятельность (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); − свободное время (friend, communicate, go out, play sports, hobby, work out, gardening, etc.); − студенчество (college, subjects, timetable, do homework, pass an exam, take an exam, etc.); − профессии (teacher, cook, businessman, etc.); − описание фотографий (in the photo, look, on the righ/left, etc.). Грамматика: − глагол to be в настоящем и прошедшем времени, в утвердительных, вопросительных и отрицательных предложениях; − наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.); − простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге); − разные типы вопросительных предложений; − модальный глагол can; − структура there is/are; − местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные. Фонетика: - правила чтения. Звуки и транскрипция (в т. ч. использование онлайн-словарей, переводчиков с функцией произношения)		
	Практические занятия	**16**	

	Практическое занятие № 1. Приветствие, прощание. Практическое занятие № 2. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Практическое занятие № 3. Отношение поколений в семье. Практическое занятие № 4. Семейное древо. Практическое занятие № 5. Проблемы отцов и детей. Практическое занятие № 6. Описание внешности человека. Практическое занятие № 7. Описание характера человека. Практическое занятие № 8. Понятие «дружба».		
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	**Основное содержание**	**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − национальности; − члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); − внешность человека (height: short, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); − личные качества человека (confident, shy, successful, etc.); − ситуации общения (text messaging, online, misunderstanding, argument, opinion, point of view, etc.); − семейные традиции (spend time together, celebrations, gifts, etc.); − брак (get married, have children, date, go out, wedding, etc.). Грамматика: − глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); − простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); − степени сравнения прилагательных и их правописание; модальные глаголы и их эквиваленты		
	Практические занятия	**20**	

	Практическое занятие № 9. Рабочий день. Практическое занятие № 10. Организация учебного процесса в колледже. Практическое занятие № 11. Досуг. Практическое занятие № 12. Традиционные виды проведения досуга. Практическое занятие № 13. Хобби. Практическое занятие № 14. Необычные виды хобби. Практическое занятие № 15. Активный отдых. Практическое занятие № 16. Пассивный отдых. Практическое занятие № 17. Отдых в кругу семьи. Практическое занятие № 18. Традиционные виды отдыха среди Британцев и Американцев.		
Тема № 1.3 **Условия проживания в городской и сельской местности**	**Основное содержание** Лексика: − здания (attached house, apartment, etc.); − комнаты (living-room, kitchen, etc.); − обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); − техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); − условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); − места в городе (city centre, square, etc.); − плюсы и минусы жизни в городе/сельской местности (countryside, crowded, pollution, fresh air, nightlife, farming, crops, etc.); − природа (nature, environment, rare animals, protect, deforestation, climate change, global warming, etc.). Грамматика: − оборот there is/are; − неопределенные местоимения some/any/no и их производные; − предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); − модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ___, Should you need any further information ___, etc.); − специальные вопросы; − вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?, etc.); наречия, обозначающие направление	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	Практические занятия	**8**	
	Практическое занятие № 19. Особенности проживания в городе. Практическое занятие № 20. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. Практическое занятие № 21. Описание здания. Интерьер. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Практическое занятие № 22. Описание кабинета иностранного языка.		
Тема № 1.4 **Покупки: одежда, обувь и продукты питания.**	**Основное содержание**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); − товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); − одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc.); − покупки в Интернете (delivery, order, size, add to basket, pay, try on, etc.). Грамматика: − существительные исчисляемые и неисчисляемые; − употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными; − артикли: определенный, неопределенный, нулевой; числительные (порядковые и количественные)		
	Практические занятия	**12**	
	Практическое занятие № 23. Виды магазинов. Практическое занятие № 24. Ассортимент товаров. Практическое занятие № 25. Совершение покупок в продуктовом магазине Практическое занятие № 26. Развитие продуктовых магазинов. Практическое занятие № 27. Совершение покупок в магазине одежды/обуви. Практическое занятие № 28. Онлайн покупки.		
Тема № 1.5 **Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.** **Спорт. Посещение врача.**	**Основное содержание**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); − правильное питание (diet, protein, etc.); − названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); − симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); − еда (egg, pizza, meat, etc.);		

	− способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc.); − дроби и меры весов (1/12: one-twelfth, etc.). Грамматика: − образование множественного числа существительных (в т.ч. исключения); − множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; − существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; − чтение и правописание окончаний; − простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени); − правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure		
	Практические занятия Практическое занятие № 29. Физическая культура и спорт. Практическое занятие № 30. Индивидуальные и командные виды спорта. Практическое занятие № 31. Здоровый образ жизни Практическое занятие № 32. Режим сна и отдыха. Вредные привычки. Практическое занятие № 33. Еда полезная и вредная. Практическое занятие № 34. Принципы полезного питания.	**12**	
Тема № 1.6 **Туризм. Виды отдыха.**	**Основное содержание** Лексика: − виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); − виды транспорта (bus, car, plane, etc.); − в аэропорту (arrivals, departures, boarding pass, check-in, gate, seat belt, etc.); − достопримечательности стран изучаемого языка (have a look around, get lost, explore, sights, sightseeing, Tower Bridge, Big Ben, Buckingham Palace, etc.); − погода (cold, wet, windy, sunny); − в гостинице (to book, to check in, to check out, reception, etc.); − бронирование онлайн (book online, accommodation, package holiday, etc.); − роль иностранного языка в путешествиях (first/second language, English, Russia, Chinese, etc.).	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	Грамматика: − инфинитив, его формы; − неопределенные местоимения; − образование степеней сравнения прилагательных/наречий; − наречия места; прилагательные, обозначающие национальности и языки		
	Практические занятия	**10**	
	Практическое занятие № 35. Почему и как люди путешествуют. Практическое занятие № 36. Популярные маршруты путешествий. Практическое занятие № 37. Путешествие на автомобиле. Практическое занятие № 38. Путешествие на поезде. Практическое занятие № 39. Путешествие на самолете.		
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка.	**Основное содержание**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). Грамматика: − артикли с географическими названиями.		
	Практические занятия	**12**	
	Практическое занятие № 40. Великобритания (географическое положение, климат, население). Практическое занятие № 41. Великобритания (национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). Практическое занятие № 42. США (географическое положение, климат, население). Практическое занятие № 43. США (национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). Практическое занятие № 44. Великобритания (крупные города, достопримечательности). Практическое занятие № 45. США (крупные города, достопримечательности).		
Тема № 1.8 Россия.	**Основное содержание**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика:		

	− экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); − достопримечательности (the Kremlin, Red Square, Saint Petersburg, etc.). Грамматика: − прошедшее простое и совершенное время (образование и функции в действительном залоге; слова – маркеры времени); сравнительные обороты than, as…as, not so … as		
	Практические занятия	**14**	
	Практическое занятие № 46. Географическое положение России. Практическое занятие № 47. Климат, население России. Практическое занятие № 48. Национальные символы. Практическое занятие № 49. Политическое и экономическое устройство. Практическое занятие № 50. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы Практическое занятие № 51.Традиции народов России. Практическое занятие № 52. Образ России в мире		
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		**40**	
Тема № 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	**Основное содержание**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1
	Лексика: − профессионально ориентированная лексика; − лексика делового общения (написание деловых писем); − чтение инструкций. Грамматика: − герундий, инфинитив. грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	**10**	
	Практическое занятие № 53. Основные понятия вашей профессии. Практическое занятие № 54. Профессиональная лексика Практическое занятие № 55. Специфика работы по профессии/специальности. Практическое занятие № 56. Место работы. Практическое занятие № 57. Условия труда.		
Тема № 2.2	**Основное содержание**	**12**	ОК 01, ОК 02,

Промышленные технологии	Лексика: − природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.); − физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.); − экология (pollution, exhaust, noise, etc.). Грамматика: грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		ОК 04, ОК 09, ПК 1.1
	Практические занятия	**12**	
	Практическое занятие № 58. Машины и механизмы. Практическое занятие № 59. Промышленное оборудование. Практическое занятие № 60. Работа на производстве. Практическое занятие № 61. Работа в мастерских Практическое занятие № 62. Конкурсы профессионального мастерства WorldSkills. Практическое занятие № 63. Участие в чемпионате Профессионалы		
Тема № 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.	**Основное содержание**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1
	Лексика: − виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.); − названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc.). Грамматика: − страдательный залог; грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия	**12**	
	Практическое занятие № 64. Достижения науки. Практическое занятие № 65. Выставки научных достижений. Практическое занятие № 66. Современные информационные технологии. Практическое занятие № 67. Использование искусственного интеллекта в профессии. Практическое занятие № 68. ИКТ в профессиональной деятельности. Практическое занятие № 69. Компьютеризация в процессе производства.		
Тема № 2.4 Выдающиеся люди родной страны и	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,
	Лексика: − профессионально ориентированная лексика;		

страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	− лексика делового общения. Грамматика: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля		ПК 1.1
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие № 70. Известные ученые и их открытия в России. Практическое занятие № 71. Известные ученые и их открытия за рубежом Практическое занятие № 72. Известные ученые и их открытия за рубежом.		
Промежуточная аттестация (экзамен)		**-**	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка, оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной дисциплины Иностранный язык входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия и электронные образовательные ресурсы.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания.

1. Е. Ю. Смирнова Ю. А. Смирнов. – 2-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2025. – 256 с.: ил. – (Учебник СПО). IBSN 978-5-09-121351-5

3.2.2. Дополнительные источники

1. Голубев А.П. Английский язык: учебное издание / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва: Академия, 2024. — 368 с. (Специальности среднего профессионального образования). — ISBN 978-5-0054-2840-0

2. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2024. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования) — ISBN 978-5-0054-2326-9 — URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/781456/

3. Карпова Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебник / Т. А. Карпова. — Москва: КноРус, 2024. — 311 с. — ISBN 978-5-406-12612-7

2. Краснопёрова Ю.В. Теоретическая грамматика английского языка: учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов: Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/86151

3. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (A1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 195 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17397-0. — URL: https://urait.ru/bcode/533005

4. Куряева Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика: учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва:

Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1

5. Луговая А.Л. Английский язык для строительных специальностей средних профессиональных заведений [Текст]: учеб.пособие/ А.Л.Луговая. – М.: Высш.шк., 2023. – 166 с. – ISBN 978-5-06-005075-2

6. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь / Л. Шматкова. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-9427-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/298541

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1-2.4 ПОС	Заполнение формы-резюме, Письма, Презентация, Постер, Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1-2.4 ПОС	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты Доклад с презентацией Видеозапись выступления Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1-2.4 ПОС	Проекты. Ролевые игры Круглый стол-дебаты
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 2, Темы 2.1-2.4 ПОС	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Выполнение заданий промежуточной аттестации

ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Р 2, Темы 2.1-2.4 ПОС	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты Доклад с презентацией Видеозапись выступления Выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОДП. 02 ИНФОРМАТИКА

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Информатика»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целью дисциплины «Информатика» является формирование у обучающихся совокупности теоретических и практических знаний в области компьютерных и информационных технологий, которые необходимы для успешного усвоения других общепрофессиональных дисциплин.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02 Использовать современные средства поиска,	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	

анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	

применять стандарты антикоррупционного поведения			

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	144	116
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	
Всего	**144**	**116**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Использование программных систем Microsoft office		**78/60**	
Тема 1.1. Microsoft Word	**Содержание**	**20/14**	
	Microsoft Word текстовый процессор	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	В том числе практических занятий	**14**	
	Практическая работа №1 Технологии создания структурированных текстовых документов	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа №2 Технологии создания структурированных текстовых документов	2	
	Практическая работа №3 Технологии создания структурированных текстовых документов	2	
	Практическая работа №4 Технологии создания структурированных текстовых документов	2	
	Практическая работа №5 Технологии создания структурированных текстовых документов	2	
	Практическая работа №6 Технологии создания структурированных текстовых документов	2	
	Практическая работа №7 Гипертекстовое представление информации	2	
Тема 1.2. Microsoft Power Point	**Содержание**	**18/16**	
	Microsoft Power Point создание презентаций	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	В том числе практических занятий	**16**	

	Практическая работа №8 Компьютерная графика и мультимедиа	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа №9 Компьютерная графика и мультимедиа	2	
	Практическая работа №10 Технологии обработки графических объектов	2	
	Практическая работа №11 Представление профессиональной информации в виде презентаций	2	
	Практическая работа №12 Представление профессиональной информации в виде презентаций	2	
	Практическая работа №13 Представление профессиональной информации в виде презентаций	2	
	Практическая работа №14 Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	2	
	Практическая работа №15 Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	2	
Тема 1.3. Microsoft Excel	**Содержание**	**26/20**	
	Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	В том числе практических занятий	**20**	
	Практическая работа №16 Формулы и функции в электронных таблицах	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа №17 Формулы и функции в электронных таблицах	2	
	Практическая работа №18 Формулы и функции в электронных таблицах	2	
	Практическая работа №19 Формулы и функции в электронных таблицах	2	
	Практическая работа №20 Формулы и функции в электронных таблицах	2	
	Практическая работа №21 Визуализация данных в электронных таблицах	2	
	Практическая работа №22 Визуализация данных в электронных таблицах	2	
	Практическая работа №23 Визуализация данных в электронных таблицах	2	
	Практическая работа №24 Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	2	
	Практическая работа №25 Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	2	
Тема 1.4. Microsoft Access	**Содержание**	**14/10**	
	Электронные базы данных Microsoft Access	4	ОК 01, ОК 02,

			ОК 04, ОК 06
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическая работа №26 Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа №27 Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	2	
	Практическая работа №28 Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	2	
	Практическая работа №29 Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	2	
	Практическая работа №30 Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	2	
Раздел 2. Информация и информационная деятельность человека		**34/30**	
Тема 2.1. Информация и информационные процессы	**Содержание**	**12/10**	
	Информация и информационные процессы	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическая работа №31 Подходы к измерению информации	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа №32 Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	2	
	Практическая работа №33 Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	2	
	Практическая работа №34 Кодирование информации. Системы счисления.	2	
	Практическая работа №35 Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	2	
Тема 2.2. Компьютерные сети	**Содержание**	**22/20**	
	Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	В том числе практических занятий	**20**	

	Практическая работа №36 Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа №37 Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	2	
	Практическая работа №38 Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	2	
	Практическая работа №39 Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	2	
	Практическая работа №40 Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	2	
	Практическая работа №41 Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	2	
	Практическая работа №42 Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	2	
	Практическая работа №43 Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	2	
	Практическая работа №44 Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	2	
	Практическая работа №45 Нейросети. Работа с нейросетями.	2	
Раздел 3. Информационное моделирование		**32/26**	

Тема 3.1. Информационное моделирование	**Содержание**	**18/12**	
	Модели и моделирование. Этапы моделирования	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	В том числе практических занятий	**12**	
	Практическая работа №46 Списки, графы, деревья	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа №47 Списки, графы, деревья	2	
	Практическая работа №48 Списки, графы, деревья	2	
	Практическая работа №49 Математические модели в профессиональной области	2	
	Практическая работа №50 Математические модели в профессиональной области	2	
	Практическая работа №51 Математические модели в профессиональной области	2	
Тема 3.4. Алгоритмы	**Содержание**	**14/14**	
	В том числе практических занятий	**14**	
	Практическая работа №52 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Практическая работа №53 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	2	
	Практическая работа №54 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	2	
	Практическая работа №55 Анализ алгоритмов в профессиональной области	2	
	Практическая работа №56 Анализ алгоритмов в профессиональной области	2	
	Практическая работа №57 Анализ алгоритмов в профессиональной области	2	
	Практическая работа №58 Анализ алгоритмов в профессиональной области	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего		**144 часов**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и МДК, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Информатика: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования;1-е издание Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Общество с ограниченной ответственностью Образовательно-издательский центр "Академия"

2. Информатика. Практикум: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. Образования.

3. Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. 1-е издание; Общество с ограниченной ответственностью Образовательно-издательский центр "Академия"

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знает: Основы информатики и компьютерной техники Понятие информации, её виды, свойства и единицы измерения (биты, байты, кодировки). Принципы работы компьютера: архитектура фон Неймана, основные компоненты ПК (процессор, память, устройства ввода-вывода). Операционные системы и программное обеспечение. Функции и виды операционных систем (Windows, Linux, macOS). Файловые системы, управление файлами и папками. Основные типы ПО: системное, прикладное, служебное. Компьютерные сети и интернет. Основы сетевых технологий (LAN, WAN, Wi-Fi, Ethernet).Устройства сети (маршрутизаторы, коммутаторы).Принципы работы интернета (IP-адреса, DNS, HTTP/HTTPS). Алгоритмы и структуры данных (без кодирования). Понятие алгоритма, его свойства и способы записи (блок-схемы, псевдокод). Основные алгоритмические структуры (линейные, ветвления, циклы). Базовые структуры данных (массивы, списки, деревья, графы). Компьютерная графика и мультимедиа. Основы растровой и векторной графики (форматы JPEG, PNG, SVG). Принципы работы с аудио и видео (кодеки, сжатие данных).	Техническую грамотность - понимание устройства компьютера, принципов работы аппаратного и программного обеспечения, умение подбирать подходящие технические решения для различных задач. Сюда входит знание основных компонентов ПК, периферийных устройств, операционных систем и их функционала. Информационно-коммуникационная компетентность - способность эффективно работать с информацией: искать, анализировать, систематизировать, проверять достоверность и представлять данные. Это включает навыки работы с офисными пакетами, облачными сервисами, базами данных, системами управления контентом. Цифровую безопасность - понимание основных угроз в цифровой среде и способов защиты от них. Студент учится распознавать киберугрозы, защищать личные данные, создавать резервные копии, работать с антивирусным ПО и VPN. Сетевую компетентность - знание принципов построения компьютерных сетей, умение настраивать подключение к интернету, работать с сетевыми ресурсами, использовать технологии удаленного доступа и облачные сервисы.	Тестирование

Умеет: Работа с компьютером и ОС. Управление файлами и папками (создание, копирование, архивирование, поиск). Настройка базовых параметров операционной системы (Windows/Linux/macOS). Установка и удаление программ, работа с драйверами устройств. Обработка информации. Работа с офисными пакетами (Microsoft Office, LibreOffice): Создание и форматирование документов (Word). Построение таблиц, диаграмм и формул в Excel (базовые вычисления, фильтры, сводные таблицы). Создание презентаций (PowerPoint). Конвертация файлов между разными форматами (PDF, DOCX, JPG и др.). Работать в интернете		Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОДП. 03 ХИМИЯ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре в структуре основной профессиональной образовательной программы среднего звена профессионального образования:

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

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

– формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;

– формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;

– развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

Задачи дисциплины:

1)сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, а также их связь с целостной научной картиной мира и другими естественными науками;

2)развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

3)сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4)развить умения находить, анализировать и использовать информацию химического характера из различных информационных источников, включая учебную литературу, научные публикации и интернет-ресурсы;

5)сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов, учитывая возможные экологические и социальные воздействия;

6)сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер с умением приводить примеры их применения в различных сферах жизни.

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

Особое значение общеобразовательная дисциплина «Химия» имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты должны отражать в части:** **трудового воспитания:** – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия**: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	**Дисциплинарные результаты должны отражать:** **ПРб 01.** Сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 02**. Владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; **ПРб03.** Сформированность умений выявлять характерные признаки и

	– вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. **б) базовые исследовательские действия:** – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.	взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; **ПРб 04.** Сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; **ПРб 05.** Сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; **ПРб 07.** Сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.
ОК 02. Использовать современные средства поиска,	**Личностные результаты должны отражать в части:** **ценности научного познания:** – сформированность мировоззрения,	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 06.** Владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	**ПРб 07**. Сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; **ПРб 08.** Сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; **ПРб 09.** Сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 04. Эффективно	**Личностные результаты должны отражать в части:**	**Дисциплинарные (предметные) результатыи должны отражать:** **ПРб 08.** Сформированность умений планировать и выполнять

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**гражданского воспитания:** – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **б) совместная деятельность**: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **г) принятие себя и других людей:** – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов.
ОК 07. Содействовать сохранению	**Личностные результаты должны отражать в части:** **экологического воспитания:**	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 01.** Сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в

окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 10.** Сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.
ПК 1.2. Вносить удобрения с заданными агротехническим	Настраивать и регулировать агрегат для внесения удобрений на заданный режим работы.	виды минеральных и органических удобрений технологические схемы внесения удобрений агротехнические требования на внесение минеральных и органических удобрений

и требованиями.		технологию внесения минеральных удобрений контроль и оценку качества внесения удобрений правила и нормы охраны труда роля качества основной обработки почвы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объём образовательной программы дисциплины	**144**
Содержание учебного материала	**130**
в т. ч.:	
теоретические занятия	42
практические занятия	52
лабораторные занятия	36
контрольные работы	-
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**-**
в т. ч.:	
теоретические занятия	-
практические занятия	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	**12**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы химии		**46**	
Тема 1.1. Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов	**Основное содержание**	**6**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**2**	
	Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d- элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов. Основные химические законы.		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа №1. «Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций». Практическая работа № 2. «Относительные атомная и молекулярная массы». Молярная масса. Количество вещества. Массовая доля вещества. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массовой доли вещества, объема (нормальные условия) газов, количества вещества.		
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, их связь с современной теорией строения атомов	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 3. «Изучение периодических закономерностей и их взаимосвязи со строением атомов». Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам Периодической системы. Значение периодического закона и системы химических элементов Д.И. Менделеева в развитии науки.		
	Лабораторные занятия	**2**	

	Лабораторная работа № 1. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»		
Тема 1.3. Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ	**Основное содержание**	**6**	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный).Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 4. «Строение вещества и природа химической связи». Демонстрация моделей кристаллических решеток: ионной (хлорид натрия), атомной (графит и алмаз), молекулярной (углекислый газ, иод), металлической (натрий, магний, медь). Практическая работа № 5. Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов		
Тема 1.4. Классификация, и номенклатура неорганических веществ	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация неорганических веществ. Номенклатура неорганических веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 6. «Номенклатура неорганических веществ». Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): названия веществ по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре и составление формулы химических веществ, определение принадлежности к классу. Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам. Анализ химической информации, получаемой		

	из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие) Практическая работа № 7 Электролитическая диссоциация кислот, солей и оснований		
Тема 1.5. Типы химических реакций	**Основное содержание**	**8**	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Химическая реакция. Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Законы сохранения массы вещества, сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Окислительно-восстановительные реакции (уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов)		
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа № 2. «Типы химических реакций». Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления. Лабораторная работа № 3. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 8 Окислительно- восстановительные реакции		
Тема 1.6. Скорость химических реакций. Химическое равновесие	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	Теоретическое обучение	2	
	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций: экзо- и эндотермические реакции. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 9. «Влияние различных факторов на скорость химической реакции». Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и		

	каталазы. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия		
	Лабораторные занятия	**4**	
	Лабораторная работа № 4. «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. Лабораторная работа № 5. «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции		
Тема 1.7. Растворы, теория электролитической диссоциации и ионный обмен	**Основное содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2
	Теоретическое обучение	2	
	Растворы. Виды растворов по содержанию растворенного вещества. Растворимость. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Понятие о водородном показателе (pH) раствора. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена		
	Лабораторные занятия	**8**	
	Лабораторная работа № 6. «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной массовой долей растворенного вещества, проведение реакций ионного обмена, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора (кислая, нейтральная, щелочная). Задания на составление ионных реакций. Лабораторная работа № 7. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека Лабораторная работа № 8. «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей Лабораторная работа № 9. «Исследование дисперсных систем». Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля). Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними		
Раздел 2. Неорганическая химия		**16**	
Тема 2.1.	**Основное содержание**	**6**	ОК 01

Физико-химические свойства неорганических веществ	**Теоретическое обучение**	**2**	ОК 02 ОК 04 ПК 1.2
	Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений. Общие способы получения металлов. Применение металлов в быту и технике. Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства и применение важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 10. «Физико-химические свойства неорганических веществ». Практическая работа № 11. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Расчёты массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси. Решение практико-ориентированных заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и профессиональной деятельности человека		
Тема 2.2. Идентификация неорганических веществ	**Основное содержание**	**6**	
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 12. «Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов)». Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных		

	объектах окружающей среды		
	Лабораторные занятия	**4**	
	Лабораторная работа № 10. «Идентификация неорганических веществ». Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов (взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей,). Лабораторная работа № 11. Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катионы металлов и катион аммония		
Тема 2.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение	**2**	
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 13. «Неорганическая химия в современном мире». Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности		
Раздел 3. Теоретические основы органической химии		**4**	
Тема 3.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	**Основное содержание**	**4**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**2**	
	Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях: кратные связи, σ- и π-связи. Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ		

	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 14. «Номенклатура органических веществ». Ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, моделирование молекул органических веществ, наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение). Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)		
Раздел 4. Углеводороды		**16**	
Тема 4.1. Углеводороды и их природные источники	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.2
	Теоретическое обучение	**4**	
	Предельные углеводороды (алканы):состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан: состав, строение, физические и химические свойства (реакции замещения и горения), получение и применение. Непредельные углеводороды (алкены, алкадиены, алкины). Алкены: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации) получение и применение. Алкадиены: бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3, химическое строение, свойства (реакция полимеризации), применение (для синтеза природного и синтетического каучука и резины). Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен: состав, химическое строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации горения), получение и применение (источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов). Ароматические углеводороды (арены). Бензол и толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов (влияние бензола на организм человека). Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам. Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту. Каменный уголь и продукты его переработки.		
	Практические занятия	**6**	

	Практическое занятие № 15. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %) Практическая работа № 16. Номенклатура алкенов Практическая работа № 17. Номенклатура алкинов		
Тема 4.2. Физико-химические свойства углеводородов	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лабораторные занятия	**6**	
	Лабораторная работа № 12. «Свойства углеводородов». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения углеводородов. Получение этилена и изучение его свойств. Лабораторная работа № 13. Моделирование молекул и химических превращений углеводородов (на примере этана, этилена, ацетилена и др.) и галогенопроизводных. Качественные реакции углеводородов различных классов (обесцвечивание бромной или йодной воды, раствора перманганата калия, взаимодействие ацетилена с аммиачным раствором оксида серебра (1)), качественное обнаружение углерода и водорода в органических веществах. Лабораторная работа № 14. Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху		
Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения		**18**	
Тема 5.1. Спирты. Фенол	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 07
	Теоретическое обучение	**2**	
	Предельные одноатомные спирты (метанол и этанол): строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека. Многоатомные спирты (этиленгликоль и глицерин): строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты). Физиологическое действие на организм человека. Применение глицерина и этиленгликоля.		

	Фенол. Строение молекулы, физические и химические свойства фенола. Токсичность фенола, его физиологическое действие на организм человека. Применение фенола		
Тема 5.2. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	4	
	Альдегиды и кетоны (формальдегид, ацетальдегид, ацетон): строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение. Одноосновные предельные карбоновые кислоты (муравьиная и уксусная кислоты): строение, физические и химические свойства (общие свойства кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. Сложные эфиры как производные карбоновых кислот. Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров.		
Тема 5.3. Углеводы	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	4	
	Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза – простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства глюкозы (взаимодействие с гидроксидом меди(II), окисление аммиачным раствором оксида серебра(I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение глюкозы, биологическая роль в жизнедеятельности организма человека. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы. Сахароза – представитель дисахаридов, гидролиз сахарозы, нахождение в природе и применение. Полисахариды: крахмал и целлюлоза как природные полимеры. Строение крахмала и целлюлозы, физические и химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с иодом)		
Тема 5.4. Физико-химические свойства кислородосодержащих органических соединений	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 18. «Номенклатура кислородосодержащих органических соединений». Практическая работа № 19. Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения спиртов и фенолов, карбоновых кислот и эфиров, альдегидов и кетонов. Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства кислородосодержащих		

	органических соединений. Практическая работа № 20. «Химические и физические свойства кислородосодержащих органических соединения».		
	Лабораторные занятия	**2**	
	Лабораторная работа № 15. Проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди(II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди(II)), альдегидов (окисление аммиачным раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди(II), взаимодействие крахмала с иодом), изучение свойств раствора уксусной кислоты.		
Раздел 6.Азотсодержащие органические соединения		**6**	
Тема 6.1. Амины. Аминокислоты. Белки	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	**4**	
	Амины: метиламин – простейший представитель аминов: состав, химическое строение, физические и химические свойства, нахождение в природе. Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 21. «Свойства азотосодержащих органических соединений». Физические и химические свойства аминов (реакциис кислотами и горения) и аминокислот (на примере глицина). Наблюдение и описание демонстрационных опытов:денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков		
Раздел 7. Высокомолекулярные соединения		**4**	
Тема 7.1. Пластмассы. Каучуки. Волокна	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.2
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 22. «Синтез, анализ и классификация высокомолекулярных соединений» Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы		

	синтеза высокомолекулярных соединений – полимеризация и поликонденсация. Ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков: пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол); натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый); волокна (натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно,вискоза), синтетические (капрон и лавсан) Практическая работа № 23. «Генетическая связь между классами органических соединений». Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 8.Химия в быту и производственной деятельности человека		**20**	
Тема 8.1. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	**Основное содержание**	**14**	
	Теоретическое обучение	**4**	
	Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), показатель предельно допустимой концентрации и его использование. Биоорганические соединения. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 24. «Производство и применение органических веществ в промышленности». Практическая работа № 25. Производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки.		

	Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов		
	Лабораторные занятия	**6**	
	Лабораторная работа № 16. Применение и биологическая роль углеводов Лабораторная работа № 17. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Лабораторная работа № 18. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов		
Тема 8.2 Химические технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.2
	Теоретическое обучение	**2**	
	Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины, создании новых материалов (в зависимости от вида профессиональной деятельности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ (на примерах производства аммиака, серной кислоты, метанола). Человек в мире веществ, материалов и химических реакций: химия и здоровье человека: правила безопасного использования лекарственных препаратов, бытовой химии в повседневной жизни. Бытовая химическая грамотность		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 26. «Применение химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности». Решение кейс-задач по темам: пищевые продукты, основы рационального питания, важнейшие строительные и конструкционные материалы, сельскохозяйственное производство, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные и косметические препараты, бытовая химия, материалы из искусственных и синтетических волокон. Защита: Представление результатов решения кейс-задач в форме мини-доклада (допускается использование графических и презентационных материалов)		

Промежуточная аттестация в форме экзамена	**12**	
Всего	**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии и/или учебной химической лаборатории.

Эффективность преподавания общеобразовательной дисциплины «Химия» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями дисциплины, в первую очередь, её экспериментальным характером, широким спектром применения и практической значимостью. Рекомендуемое материально-техническое обеспечение кабинета химии и химической лаборатории включает: специализированную мебель и системы хранения, технические и электронные средства обучения, демонстрационные учебно-наглядные пособия, демонстрационное оборудование и приборы, лабораторно-технологическое оборудование, лабораторную химическую посуду, модели (объемные и плоские), натуральные объекты (коллекции, химические реактивы), оборудование лаборантской.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021

3.2.2. Основные электронные издания.

1. Габриелян О.С. и др. Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2021

2. Габриелян О.С. и др. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021

3. Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО – М., 2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1, Тема 1.2., 1.3., 1.4, 1.5, 1.6, 1.7 Раздел 2, Тема 2.1,2.2. Тема 3.1. Раздел 4, Тема 4.1, Раздел 5. Тема 5.1, 5.2, 5.3,5.4 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1	– устный опрос – тестирование, – диагностическая работа контрольная работа
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1, Тема 1.2, 1.4, 1.6., 1.7. Раздел 2, Тема 2.1.,2.2. Раздел 4. Тема 4.1, 4.2., Раздел 5. Тема 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1	– устный опрос – фронтальный контроль – индивидуальный контроль
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1., Тема 1.7. Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 4. Тема 4.1., 4.2. Раздел 5. Тема 5.2,5.3,5.4 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1	– решение задач – представление результатов практических работ – представление результатов лабораторных работ – составленных презентаций по темам раздела
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1., Тема 1.7 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 8. Тема 8.1	– диктант – фронтальный письменный опрос – эссе, доклады, рефераты; – составление словаря терминов, либо кроссворда;

ПК 1.2. Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями.	Раздел 1., Тема 1.2., Тема 1.6., Тема 1.7. ПОС Раздел 2., Тема 2.1. ПОС Раздел 4., Тема 4.1. ПОС Раздел 7., Тема 7.1. ПОС Раздел 8., Тема 8.1. ПОС	– решение задач – представление результатов практических работ – представление результатов лабораторных работ – составленных презентаций по темам раздела

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....

2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «История России»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История России»: формирование представлений об истории

России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям.

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Коды ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной	-

для выполнения задач профессиональной деятельности.	поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
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.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	-

	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в команде.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного учета контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию. демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к	-

	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.	

2.Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	36	8
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**36**	**8**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. «Россия – священная наша держава».	**Содержание**	**2**	ОК 01 - ОК 06 ОК 09
	История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.	2	
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства.	**Содержание**	**2/2**	ОК 01 - ОК 04 ОК 06 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий:	**2**	
	Практическое занятие №1. Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Собирание русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством.	2	
Тема 3. Смута и её преодоление.	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения.	2	
Тема 4.	**Содержание**	**2**	

Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси.	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи.	**Содержание**	**4/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Практическое занятие № 2: Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран.	2	
Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I .	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09
	Просвещённый абсолютизм в России. Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом.	2	
Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны.	**Содержание**	**2/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 3 Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III.	2	
Тема 8. Гибель	**Содержание**	**2**	ОК 01

империи.	Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергали царя, но сломали государство. Гражданская война: крах идеи мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 9. От великих потрясений к Великой победе.	**Содержание**	**2**	
	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 10. «Вставай, страна огромная».	**Содержание**	**2**	
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа. Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели-отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
Тема 11. В буднях великих строек.	**Содержание**	**2**	
	Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне. Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор. СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости. Этапы экономического развития в 1950-1970-х гг.: значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
Тема 12. От	**Содержание**	**2**	ОК 01

перестройки к кризису, от кризиса к возрождению.	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа. Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря. Кризис духовных ценностей у населения России.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Тема 13. Россия. XXI век.	**Содержание**	**2**	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России. Национальные проекты. Поправки в конституцию. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция. Становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников.	2	
Тема 14. История антироссийской пропаганды.	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09
	Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии.	2	

Тема 15. Слава русского оружия.	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский, Александровский, Обуховский и др. заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки.	2	
Тема 16. Россия сегодня.	**Содержание**	**4/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Практическое занятие №4: Значение истории для современного гражданина Российской Федерации.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		**36**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Кабинет «Истории и обществознания», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий,
- комплекты раздаточных материалов.
- техническими средствами обучения:
- мультимедийный проектор;
- экран или интерактивная доска.

3.2. Учебно-методическое обеспечение.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания:

1. Мединский В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.

2. Мединский В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.

3. Соловьев К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст: непосредственный.

Основные электронные издания:

1. Бугров К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 3-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/139542.

2. Прядеин В. С. История России в схемах, таблицах, терминах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540370.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Карпачев С. П. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: непосредственный.

3. Касьянов В.В. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный.

4. Кириллов В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : непосредственный.

5. Кислицын С.А., История (с учетом новой Концепции преподавания истории России): учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва: КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — Текст: непосредственный.

6.Кислицин С.А., Россия-моя история: учебник /С.А. Кислицин, С.И. Самаргин, П.С. Самаргин.- Москва: КНОРУС, 2024. – 209 с.- (Средне-профессиональное образоване)

7. Крамаренко Р. А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539174.

8. Мокроусова Л. Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17068-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532336.

9. Некрасова М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536636.

10. Тропов И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст : непосредственный.

11. Фирсов С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540360.

4.Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	**Показатели освоения компетенций**	**Методы оценки**
Знать: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности;	- знает ключевые события, основные даты и этапы в истории России с древнейших времен до настоящего времени; - знает выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; - знает и понимает российские духовно - нравственные ценности; - знает о роли и значении России в современном мире; -выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; - анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях; оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий; результаты промежуточной аттестации в виде тестирования; подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями); промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

- основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности Уметь: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия;	- умеет анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; - умеет защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества, - противостоит фальсификации Российской истории; - уважает историческое наследие и социокультурные традиции российского государства.	

- определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную		

привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; - организовывать работу коллектива и команды; - выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; - анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; - анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; - защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, - демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.		

Приложение 2.15
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование у обучающихся умения применять полученные знания в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни, повышение уровня речевой культуры.

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 02 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Методы работы в профессиональной и смежных сферах; Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в	Организовывать работу коллектива и команды;	Психологические основы деятельности коллектива; Психологические	-

коллективе и команде	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельностью	особенности личности.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; Проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Правила оформления документов; Правила построения устных сообщений; Особенности социального и культурного контекста.	-
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональна лексика); Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Особенности произношения; Правила чтения текстов профессиональной направленности.	-

	темы.		
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	Подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителем.
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки

	сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	приборов, посуды и правила ода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству,	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

	сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи

	пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов,	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных

	способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	36	36
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**36**	**36**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		**14/14**	
Тема 1.1. Россия в современном мире. Экономика отрасли.	**Содержание**	**4/4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Современная экономика» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие № 2. Подготовка устного сообщения учащимися по теме «Экономика отрасли» на основе лексико-грамматического материала предыдущих практических занятий. Диалог-дискуссия по теме «Чем определяется выбор профессии?»	2	
Тема 1.2. Основы делового общения	**Содержание**	**4/4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 3. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Светская беседа (Small talk)» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Обсуждение особенностей светской беседы, тематики. Составление диалогов-моделей «Беседа с иностранным партнером».	2	

	Практическое занятие № 4. Просмотр видео по теме «составление деловых писем». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео) Составление деловых писем на основе просмотренного материала.	2	ПК 5.1
Тема 1.3. Рынок труда, трудоустройство и карьера	**Содержание**	**6/6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 5. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	**2**	
	Практическое занятие № 6. Просмотр видео/ прослушивание аудиоматериала по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование». Ответы на вопросы по просмотренному видео / прослушанному аудиоматериалу (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).	2	
	Практическое занятие № 7. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	2	
Раздел 2. Профессиональное содержание		**22/22**	
Тема 2.1. Чертежи и техническая документация	**Содержание**	**6/6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц.	2	
	Практическое занятие № 9. Групповое изучающее чтение текста по теме «Техническое бюро» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на	2	

	закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.		
	Практическое занятие № 10. Групповое изучающее чтение технологических карт. Выполнение тренировочных лексических упражнений на закрепление узкоспециализированной лексики.	2	
Тема 2.2. Инструменты, оборудование и станки	**Содержание**	**4/4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 11. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц.	2	
	Практическое занятие № 12. Групповое изучающее чтение текста по теме «Инструменты, оборудование, станки» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
Тема 2.3. Техника безопасности и охрана труда	**Содержание**	**4/4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 13. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц.	2	
	Практическое занятие № 14. Групповое изучающее чтение текста по теме «Техника безопасности и охрана труда» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
Тема 2.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	**Содержание**	**4/4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 15. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц.	2	
	Практическое занятие № 16. Групповое изучающее чтение текста по теме «Стандарты в производстве» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
Тема 2.5.	**Содержание**	**4/4**	ОК 02

Саморазвитие в профессии	**В том числе практических занятий**	**4**	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие № 17. Просмотровое чтение текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии.	2	
	Практическое занятие № 18. Дискуссия «Если я буду участвовать в чемпионате».	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**-**	
Всего:		**36**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Голубев А.П. Английский язык: учебное издание / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва: Академия, 2024. — 368 с. (Специальности среднего профессионального образования). — ISBN 978-5-0054-2840-0

2. Карпова Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебник / Т. А. Карпова. — Москва : КноРус, 2024. — 311 с. — ISBN 978-5-406-12612-7

3. Куряева Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1

4. Луговая А.Л. Английский язык для строительных специальностей средних профессиональных заведений [Текст]: учеб.пособие/ А.Л.Луговая. – М.: Высш.шк., 2023. – 166 с. – ISBN 978-5-06-005075-2

3.2.2. Дополнительные источники

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2024. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования) — ISBN 978-5-0054-2326-9 — URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/781456/

2. Краснопёрова Ю.В. Теоретическая грамматика английского языка: учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов: Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/86151

3. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (A1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 195 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17397-0. — URL: https://urait.ru/bcode/533005

4. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь / Л. Шматкова. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-9427-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/298541

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знает: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации
Умеет: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, профессиональном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации

понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	сообщения на общие или профессиональные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	

Приложение 2.16
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

СГ.03 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Основы бережливого производства»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель учебной дисциплины «Основы бережливого производства» – формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов бережливого производства для решения задач профессиональной деятельности.

Изучение учебной дисциплины «Основы бережливого производства» при реализации образовательных программ СПО вносит существенный вклад в формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в рамках осваиваемой профессии или специальности.

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной	

	смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности	
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	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	

	проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь,	современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования	

	инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья,	(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования	

	продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных	опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	

	изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных

	документацию, соблюдать санитарные требования; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и	выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,	изделий, закусок

	регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; выбирать оборудование, производственный инвентарь,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их	анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	

	выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; применять регламенты, стандарты и	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация,	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое	используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых	

	оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	36	24
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**36**	**24**

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация		**18/12**	
Тема 1.1 Основные понятия и методология бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**6/4**	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства». Области применения бережливого производства (БП). История создания моделей бережливого производства. Преимущества и недостатки БП. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство». Примеры внедрения бережливого производства (Госкорпорация "Росатом", ПАО "КАМАЗ", "Группа ГАЗ", ОАО "РЖД", Госкорпорация "Ростех", ПАО "Сбербанк России")	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Фабрика процессов как эффективный способ обучения оптимизации производственного процесса	2	
	Практическое занятие № 2. Преимущества и недостатки БП.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.2 Принципы и концепция системы БП. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность	**Содержание учебного материала**	**6/4**	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	Целеполагание в концепции БП. Принципы БП. Поток создания ценности. Цели применения карт потоков. Уровни потока создания ценности. Виды и принципы картирования процесса. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока создания ценности. Карта целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности. Типичные ошибки при картировании	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 3. Понятие и этапы бережливого проекта. Разработка паспорта учебного проекта на выбранную тематику.	2	
	Практическое занятие № 4. Картирование потока создания ценностей в соответствии с предложенным алгоритмом	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3	**Содержание учебного материала**	**6/4**	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Методы решения проблем	Проблемно-ориентированное мышление. Определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем. Квалификация видов потерь по системе 3М. Источники потерь и способы их устранения	2	ОК 07
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 5. Выбор инструментов решения проблемы в рамках реализуемого учебного проекта по результатам картирования (Техника 4W+2H + декомпозиция проблемы, изучение причин возникновения, разработка корректирующих действий) Практическая работа № 6. Источники потерь и способы их устранения	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности		**20/12**	
Тема 2.1 Методы и инструменты бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**6/4**	
	Основные инструменты БП (области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности): стандартизированная работа, система рационализации рабочего места (5S), методика всеобщего обслуживания оборудования (TPM), методика быстрой переналадки (SMED), методика защиты от непреднамеренных ошибок (Poka-yoke), методика непрерывного улучшения (кайдзен), встроенное качество, метод организации производства «точно в срок» (канбан)	2	ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 7. Применение инструментов бережливого производства в учебном проекте. Практическое занятие № 8. Система рационализации рабочего места (5S) в соответствии со спецификой и профессиональной направленностью	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2 Внедрение методов	**Содержание учебного материала**	**6/4**	ОК 03 ОК 07
	Модель внедрения БП. Целеполагание в бережливой организации. Организационная структура в концепции БП. Ключевые показатели эффективности работы. Производственная	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
бережливого производства	культура на рабочем месте. Типичные ошибки применения методов БП		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 9. Определение моделей внедрения бережливого производства. Практическое занятие № 10. Варианты внедрения БП с использованием метода диагностики скрытых потерь	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3 Технологии лидерства, вовлечения и мотивации персонала	**Содержание учебного материала**	**6/4**	ОК 04 ОК 07
	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Технологии мотивации и стимулирование качества. Квалификация персонала и обучение	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 11. Применение методов мотивации персонала в рамках учебного проекта Практическое занятие № 12. Технологии мотивации и стимулирование качества.	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Давыдова Н.С. Основы бережливого производства: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.С. Давыдова, Ю.А. Гуськова, Е.С. Куликова, М.Г. Некрасова, Д.А. Попов, О.В. Ракшина, С.Л. Чуйкова, Е.А. Шашенкова. Под ред. Е.А. Шашенковой, Н.С. Давыдовой. – М.: Издательский центр «Академия», 2023 г. – 320 с. ISBN 978-5-0054-0975-1

2. Зинчик Н. С. Бережливое производство: учебник / Н. С. Зинчик, О. В. Кадырова, Ю. И. Растова. — Москва: КноРус, 2024. — 296 с. — ISBN 978-5-406-12699-8.

3. Курамшина А.В. Основы бережливого производства: учебник / А.В. Курамшина, Е.В. Попова. — Москва: КНОРУС, 2024. — 200 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12476-5

3.2.2. Электронные издания

1. Бродецкий Г. Л. Управление запасами: многофакторная оптимизация процесса поставок: учебник для среднего профессионального образования / Г. Л. Бродецкий, В. Д. Герами, А. В. Колик, И. Г. Шидловский. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10776-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517345

2. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364793

3. Вершинин О. Как помогает бережливое производство и для какого бизнеса подходит /О. Верщинин. – Текст: электронный // Интернет-портал – ООО «НЕЙРОС». Санкт-Петербург, 2024— URL: https://neiros.ru/blog/management/kak-berezhlivoe-proizvodstvo-pomozhet-i-dlya-kakogo-biznesa-podoydet/

4. Киселев А.А. Принятие управленческих решений: учебник / А.А. Киселев. — Москва: КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL: https://book.ru/book/938341

5. Клюев А. В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / А. В. Клюев; под редакцией И. В. Ершовой. 3-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2024. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/139518.html

6. Симонова М. В. Экономика труда: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Симонова [и др.]; под общей редакцией М. В. Симоновой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 259 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-13411-7 —Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519424

7. Староверова К. О. Основы бережливого производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544921

8. Шмелёва А.Н. Методы бережливого производства: учебно-методическое пособие / А.Н. Шмелёва. — Москва: РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171543

Дополнительные источники

1. Виниченко В. А. Бережливое производство: учебное пособие / В. А. Виниченко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. – 100 с. – ISBN 978-5-7782-4328-6. – Текст: электронный. – URL: https://znanium.com/catalog/product/1869254

2. Вэйдер М. Инструменты бережливого производства: Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства: справочник / М. Вэйдер // Москва: Альпина Паблишер, 2020. - 125 с.

3. ГОСТ Р 56407-2023. Бережливое производство. Основные инструменты и методы их применения: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 октября 2023 г. N 1292-ст: дата введения 2024-02-01. — Москва: Гост Ассистент. — 16 с.— URL: https://gostassistent.ru/doc/7cfeecc4-ac82-4555-af8f-7e0394244343

4. ГОСТ Р 56020-2020. Национальный стандарт Российской Федерации. Бережливое производство. Основные положения и словарь: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2020 г. N 513-ст: дата введения 2021-08-01. — Москва: Гост Ассистент. — 20 с.— URL: https://gostassistent.ru/doc/9bdeb20e-11f9-4ed2-9e1f-031cbccc3081

5. Развитие бережливых производственных систем в России: новые методы и модели: монография / Ю. П. Адлер, Э. В. Кондратьев, Н. А. Гудз [и др.]; под редакцией Ю. П. Адлера, Э. В. Кондратьева. — Москва: Академический Проект, 2020. — 207 с. — ISBN 978-5-8291-2910-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/132255

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знать: - принципы и концепцию бережливого производства - основы картирования потока создания ценности (создание карт целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности) - методы выявления, анализа и решения проблем производства - инструменты бережливого производства - принципы организации взаимодействия в цепочке процесса - виды потерь и методы их устранения - современные технологии повышения производительности труда - технологии внедрения улучшений производственного процесса - систему подачи предложений по улучшению в области повышения эффективности труда	- демонстрирует системные знания об принципах становления и развития бережливого производства; - формулирует основные понятия бережливого производства; - поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности - описывает основные подходы к картированию потока создания ценности - владеет основными понятиями для картирования процесса - составляет карты целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности - демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и уменьшающих потери - владеет основными методами выявления и анализа проблем - формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем - демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства и областях его применения; - оперирует знаниями при выборе инструментов для решения производственной задачи, приводит теоретическое обоснование потенциальной пользы и рисков - демонстрирует знания при анализе в цепочке процесса - описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса - демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения - демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства - владеет основными понятиями реинжиниринга и демонстрирует знания инструментов процесса преобразований - описывает основные подходы к технологии мотивации персонала, принципы и методики вовлечения	Тестирование. Устный опрос. Наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка решений ситуационных задач. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)

Уметь: - осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценности - применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах - применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие - организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям - применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ производства	персонал в процесс непрерывных улучшений - формулирует перечень необходимых шагов для подачи предложений по улучшениям - демонстрирует понимание способов реализации принципов бережливого производства в профессиональной деятельности при решении производственных задач - демонстрирует навык картирования потока создания ценности - выбирает средства и методы моделирования и описания процесса - демонстрирует умение выявлять, диагностировать и устранять потери в процессах - осуществляет и аргументирует выбор инструментов диагностики проблем - оценивает «цену» производственной ошибки и определяет возможность для корректирующих действий - предлагает алгоритм решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений - демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям - демонстрирует умение выбора и применения инструментов бережливого производства в заданных производственных условиях	Оценка решений ситуационных задач. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)

Приложение 2.17
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

СГ.04 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Содержание дисциплины.....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами; освоение знаний о финансовой жизни современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации,	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;

выполнения задач профессиональной деятельности	структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
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	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта

	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	36	24
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	-	-
Всего	**36**	**24**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических, лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Деньги и операции с ними		**2**	
Тема 1.1. Деньги и платежи. Безопасное использование денег	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов. Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета	2	
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами		**12/8**	
Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды доходов и расходов. Принципы ведения личного и семейного бюджета. Цели сбережений. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Финансовая безопасность и цифровая среда	2	

	в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Удаленное банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 1: Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Виды доходов и расходов.	2	
	Практическое занятие № 2: Возможности сокращения расходов и повышения доходов. Планирование личного бюджета и оценка его выполнения. Моделирование семейного бюджета в условиях как дефицита, так и избытка доходов.	2	
Тема 2.2. Кредиты и займы	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 3: Безопасное использование кредитных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор оптимальных условий заимствования	2	
	Практическое занятие № 4: Виды кредитов. Кредитный договор. Кредитные каникулы.	2	
Раздел 3. Риск и доходность		**16/12**	
Тема 3.1.	**Содержание**	**6/4**	ОК 01

Инвестирование. Страхование	Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид. Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 5: Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля	2	
	Практическое занятие № 6: Основные виды страховых продуктов	2	
Тема 3.2. Предпринимательство	**Содержание**	**10/8**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Предпринимательская деятельность: создание собственного бизнеса. Экономическая и правовая сущность предпринимательской деятельности. Характерные черты. Успешный бизнес.	2	
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 7: Требования для открытия собственного бизнеса и алгоритм действий	2	
	Практическое занятие № 8: Базовые финансовые показатели бизнеса: выручка, постоянные и переменные издержки, прибыль.	2	
	Практическое занятие № 9: Базовые финансовые показатели бизнеса: выручка, постоянные и переменные издержки, прибыль.	2	
	Практическое занятие № 10: Анализ бизнес-идей и рисков, связанных с ними, с учетом особенностей своей профессии/специальности	2	
Раздел 4. Финансовая среда		**6/4**	
Тема 4.1.	**Содержание**	**4/2**	ОК 01

Финансовые взаимоотношения с государством	Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы. Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования. Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг. Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде. Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг. Досудебное и судебное урегулирование споров. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг. Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде.	2	ОК 03 ОК 04
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 11: Применение налоговых вычетов для увеличения дохода. Основные цифровые сервисы государства для граждан. Налоги и пенсионное обеспечение для самозанятых и ИП	2	
Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере	**Содержание**	**2/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 12: Типичные ситуация нарушения прав граждан в финансовой сфере	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**-**	
Итого		**36**	

3.Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП:

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессиональное образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – . – 4-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 288 с.

2. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Методические рекомендации: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессиональное образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 96 с.

3. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессиональное образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – 2-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 128 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Костюкова Е.И. Основы финансовой грамотности: учебник для СПО / Е. И. Костюкова, И. И. Глотова, Е. П. Томилина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 316 с. — ISBN 978-5-507-47451-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/378458.

2. Купцова Е.В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.— 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476085.

3. Пушина Н. В. Основы предпринимательства и финансовой грамотности. Практикум: учебное пособие для СПО / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 288 с. — ISBN 978-5-507-47563-6. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/389003

4. Фрицлер А. В. Основы финансовой грамотности: учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16794-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531714

5. Яцков И. Б. Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / И. Б. Яцков, С. В. Афанасьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 332 с. — ISBN 978-5-507-48129-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/362738.

3.2.3.Дополнительные источники

1. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа:

https://minfin.gov.ru/.

3. Образовательные проекты ПАКК [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.edu.pacc.ru.

4. Пенсионный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.pfr.gov.ru

5. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.cbr.ru.

6. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.nalog.ru.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знать: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте, в контексте личностного развития и управления финансовым благополучием; - критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия; - информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия; - формат представления результатов поиска информации, - современные средства и устройства информатизации, возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - принципы и методы презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц; - основные принципы и методы проведения финансовых расчетов в процессе осуществления	- демонстрирует знания особенностей профессионального и социального контекста; - ориентируется в источниках информации и ресурсах для решения задач в профессиональном и социальном контексте; - может назвать критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия; - может объяснить, как пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - демонстрирует знания о том, как представлять результаты поиска информации; - может охарактеризовать возможности различных цифровых средств, используемых для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - способен к презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц; - ориентируется в нормативно-правовой базе,	Устный опрос; Оценка результатов практической работы; Оценка результатов тестирования; Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета

предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; - различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; - понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; - понятие иностранной валюты и валютного курса; - структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; - особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; - базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; - направления взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей; - особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; - принципы организации проектной деятельности Уметь: - определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте, в контексте личностного развития и управления финансовым благополучием;	регламентирующей профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; - способен определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях; - демонстрирует понимание влияния инфляции на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; - демонстрирует понимание валютных курсов и порядка проведения расчетов по обмену одной валюты на другую; - демонстрирует понимание правил составления личного и семейного бюджета; - способен назвать банковские продукты, описать их особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; - способен назвать базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; - демонстрирует представление о направлених взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей; - способен охарактеризовать	

-выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи; - составлять план действий; - определять необходимые ресурсы; - реализовывать составленный план; - определять задачи для сбора информации; - определять задачи для сбора информации; - планировать процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников; - оформлять результаты поиска, пользоваться средствами информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - оформлять результаты поиска, пользоваться средствами информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; - осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; - учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; - производить расчеты по валютно-обменным операциям; - планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный	особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; - демонстрирует представление о принципах организации проектной деятельности; - определяет задачу в профессиональном и/или социальном контексте; - осуществляет поиск и отбор информации, необходимой для решения задачи; - осуществляет планирование действий для решения задачи; - определяет ресурсы для решения задачи; - выполняет составленный план; - определяет задачи для сбора информации; - планирует процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников; - представляет результаты поиска информации для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия с применением средств информационных технологий; - демонстрирует умение пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; - выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил	

бюджет; - использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности; - выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи, плана достижения личных финансовых целей; - производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; - оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; - работать в коллективе и команде; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности	финансовой безопасности; - учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; - производит расчеты по валютно-обменным операциям; - планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составляет личный бюджет; - выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности; - анализирует бизнес-идею; - проводит финансовые расчет, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели; - проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; - осуществляет эффективные коммуникации в коллективе и команде; - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в модельных ситуациях профессиональной и предпринимательской деятельности с опорой на знания правил коммуникации;	

Приложение 2.18
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОПЦ.01 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Содержание дисциплины.....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную частью общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии / специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	40	36
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**40**	**36**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1. Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности	**Содержание**	**10/6**	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	Значение физической культуры в профессиональной деятельности. Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью**.** Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Понятия о теории тестов и оценок физической подготовленности	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 1. Выполнение упражнений на развитие ловкости	2	
	Практическое занятие № 2. Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте	2	
	Практическое занятие № 3. Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на узкой опоре	2	
Тема 1.2. Основы здорового образа жизни	**Содержание**	**6/6**	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 4. Упражнения на развитие выносливости	2	
	Практическое занятие № 5. Упражнения на развитие выносливости	2	
	Практическое занятие № 6. Выполнение упражнений для снятия психоэмоционального напряжения, возникшего в результате воздействия неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда	2	
Тема 1.3. Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения	**Содержание**	**24/24**	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**24**	
	Практическое занятие № 7. Кросс по пересеченной местности.	2	
	Практическое занятие № 8. Бег на 150 м в заданное время.	2	
	Практическое занятие № 9. Прыжки в длину способом «согнув ноги».	2	
	Практическое занятие № 10. Метание гранаты в цель.	2	

жизненных и профессиональных целей	**Практическое занятие № 11.** Метание гранаты на дальность.	2	
	Практическое занятие № 12. Челночный бег 3х10.	2	
	Практическое занятие № 13. Прыжки на различные отрезки длинны.	2	
	Практическое занятие № 14. Выполнение максимального количества элементарных движений.	2	
	Практическое занятие № 15. Прыжки в высоту	2	
	Практическое занятие № 16. Упражнения на снарядах.	2	
	Практическое занятие № 17. Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время.	2	
	Практическое занятие № 18. Ходьба по гимнастическому бревну.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**-**	
Всего:		**40**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева. - [7-еизд., стер.]- Москва: Издательский дом Академия, 2020. -320с.-ISBN 978-5-4468-9406-2 -Текст: непосредственный

2. Конеева Е. В. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/545162

3. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511813

3.2.2.Дополнительные источники

1. Аллянов Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535163

2. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544814

3. Ягодин В. В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542058

4. Контроль и оценка результатов в освоения дисциплины

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знает: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности Умеет: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта Экспертное наблюдение за ходом выполнения комплекса упражнений.

Приложение 2.19
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОПЦ.02 БЕЗПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную частью общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте -методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации,	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива -психологические особенности личности
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	- соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии - организовывать профессиональную деятельность с	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	36	26
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**36**	**26**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности и поведение человека в чрезвычайных ситуациях		**10/6**	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	**Содержание**	**4/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	Цели и задачи изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие №1. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте.	2	
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Действия населения по сигналам гражданской обороны Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	

	Практическое занятие №2. Отработка начальных навыков использования СИЗ. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при чрезвычайных ситуациях.	2	
	Практическое занятие №3. Отработка начальных навыков действий по сигналам ГО. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		**26/20**	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	Россия в современном мире, оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение её военной безопасности. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск, история их создания, их основные задачи. Руководство и управление Вооруженными Силами. Организация обороны Российской Федерации.	2	
Тема 2.2. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	**Содержание**	**4/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву, по контракту. Альтернативная гражданская служба. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие №4. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности.	2	
Тема 2.3. Основы строевой и физической подготовки	**Содержание**	**4/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие №5. Отработка начальных навыков строевой подготовки. Строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях.	2	
	Практическое занятие №6. Отработка начальных навыков физической	2	

	подготовки. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки		
Тема 2.4. Основы огневой подготовки	**Содержание**	**4/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие №7. Отработка начальных навыков обращения с оружием. Понятие «огневая подготовка». Требования к организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания.	2	
	Практическое занятие №8. Отработка начальных навыков обращения с оружием. Материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	2	
Тема 2.5. Основы тактической подготовки	**Содержание**	**2/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие №9. Отработка начальных навыков обращения с оружием общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление, задачи и способы.	2	
Тема 2.6. Основы военной топографии	**Содержание**	**2/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие №10. Отработка начальных навыков тактической подготовки. Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные её разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности. Типы укрытий на разных типах местности (горная, степь, лес и т.д.)	2	
Тема 2.7. Основы инженерной подготовки	**Содержание**	**2/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие №11. Отработка начальных навыков инженерной подготовки. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка. Шанцевый инструмент, его	2	

	назначение, применение и сбережение.		
Тема 2.8. Основы военно-медицинской подготовки. Тактическая медицина	**Содержание**	**4/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие №12. Отработка начальных навыков оказания первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях, в т.ч. боевых ранений.	2	
	Практическое занятие №13. Отработка начальных навыков оказания первой помощи. Условные зоны оказания первой помощи: характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем и порядок выполнения мероприятий первой помощи в каждой зоне. Общие принципы оказания первой медико-санитарной помощи. Методы доврачебной реанимации	2	
Тема 2.9. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-	
Всего		**36**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасность жизнедеятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Абрамова С.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: непосредственный.

2. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. - Москва: Академия, 2023. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - ISBN 978-5-0054-1282-9 — Текст: непосредственный.

3. Косолапова Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — Текст: непосредственный.

4. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Сапронов Ю.Г., Занина И. А. - Москва: Академия, 2023. - 336 с. - (Специальности среднего профессионального образования). – ISBN 978-5-0054-1101-3 — Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Безопасность жизнедеятельности: практикум для СПО / составители С. М. Гребенкин, В. А. Майнингер. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 87 с. — ISBN 978-5-4497-2205-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/131103.html.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: ЭУМК: учебное издание / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е. Л. - Москва: Академия, 2023. - (Профессии среднего профессионального образования). - Текст: электронный. - URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5540/692259.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; - порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности; - психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; - нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основы военной безопасности и обороны государства; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основы строевой, огневой и тактической подготовки; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении	- владеет знаниями о безопасных условиях жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; - знает порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности - ориентируется в психологических аспектах деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. - знает нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - демонстрирует умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; - эффективно участвует в работе коллектива, команды, взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практических работ Дифференцированный зачет

обязанностей военной службы; - боевые традиции Вооруженных Сил России Умеет: - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; - действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени; - соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; - использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС; - соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны - владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; - выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим	- соблюдает нормы экологической безопасности на рабочем месте; - правильно использует на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС - правильно соблюдает правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны - демонстрирует знания об основах военной безопасности и обороны государства; - не уклоняется от службы в рядах ВС РФ; - демонстрирует владение основами строевой, огневой и тактической подготовки; - применяет профессиональные знания при исполнении обязанностей военной службы; - демонстрирует знания боевых традиций Вооруженных Сил России - демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; быстро и правильно выполняет мероприятия первой доврачебной помощи пострадавшим	

Приложение 2.20
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОПЦ.03 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Содержание дисциплины.....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: формирование систематизированных знаний в области микробиологии.

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона	

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовления,
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителем.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ		числе региональных;
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	78	54
Консультации	2	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	**86**	**54**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы микробиологии		**60/42**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
Тема 1.1 Введение в науку	**Содержание**	**4/2**	
	Введение в микробиологию. Понятия о микроорганизмах.	2	
	В том числе практических занятий.	**2**	
	Практическое занятие № 1. «Составление схемы устройства микроскопа и техники микроскопирования»	2	
Тема 1. 2. Морфология и классификация микроорганизмов	**Содержание**	**10/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1
	Бактерии. Вирусы и фаги. Плесневые грибы. Дрожжи.	4	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие №2. Составление схемы строения бактериальной клетки	2	
	Практическое занятие № 3. Составление схемы строения плесневых грибов.	2	
	Практическое занятие №4. Сравнительная характеристика плесневых грибов р. Пенициллиум и р. Мукор.	2	
Тема 1. 3. Физиология микроорганизмов	**Содержание**	**10/8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 3.1 ОК 07
	Обмен веществ. Питание. Дыхание. Микрофлора воды, почвы и воздуха. Микрофлора тела здорового человека.	2	
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 5. Заполнение таблицы по строению дрожжей.	2	
	Практическое занятие № 6. Влияние физических факторов на развитие	2	

	микроорганизмов.		
	Практическое занятие № 7. Влияние химических факторов на развитие микроорганизмов.	2	
	Практическое занятие № 8. Методы изучения микрофлоры воды, почвы, воздуха.	2	
Тема 1. 4 Патогенные микроорганизмы	**Содержание**	**14/8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 4.1
	Свойства патогенных микроорганизмов. Защитные силы организма в борьбе с инфекциями. Пищевые заболевания микробной природы. Микотоксикозы. Токсикоинфекции. Пищевые отравления немикробного происхождения. Гельмитозы. Круглые черви	6	
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 9. Методы диагностики токсикоинфекции. отравлений микробного и немикробного происхождения.	2	
	Практическое занятие № 10. Методы диагностики пищевых отравлений	2	
	Практическое занятие № 11. Методы диагностики микозов.	2	
	Практическое занятие № 12. Методы диагностики гельминтозов.	2	
Тема 1. 5 Физиология питания	**Содержание**	**6/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 5.1
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 13. Оценка микробиологического состава продуктов питания и составления оптимального рациона.	2	
	Практическое занятие № 14. Оценка микробиологического состава продуктов питания и их влияния на калорийность и сытность.	2	
	Практическое занятие № 15. Изучение влияния бактерий кишечника на энергообмен и регулирование массы тела.	2	
Тема 1.6. Микробиология важнейших	**Содержание**	**16/12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология яиц и яичных продуктов, молока и молочных	4	

пищевых продуктов.	продуктов. Микробиология баночных консервов, плодов и овощей		ОК 07 ПК 5.1
	В том числе практических занятий	**12**	
	Практическое занятие № 16. «Микробиологическое исследование молочных продуктов»	2	
	Практическое занятие № 17. «Микробиологическое исследование рыбных продуктов»	2	
	Практическое занятие № 18. «Микробиологическое исследование мясных продуктов»	2	
	Практическое занятие № 19. «Микробиологическое исследование яичных продуктов»	2	
	Практическое занятие № 20. «Микробиологическое исследование баночных консервов»	2	
	Практическое занятие № 21. Исследование влияния условий хранения на микробиологическую безопасность готовых блюд.	2	
Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания.		**18/12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 2.1. Гигиена и санитария ПОП.	**Содержание**	**18/12**	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию и оборудованию ПОП. Требования к устройству ПОП. Личная гигиена работников ПОП. Санитарные требования к транспортировке, прием и хранению пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	6	
	В том числе практических занятий	**12**	
	Практическое занятие № 22. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.	2	
	Практическое занятие № 23. Проведение контроля качества готовой продукции.	2	
	Практическое занятие № 24. Санитарно- микробиологический контроль питьевой воды на предприятиях общественного питания.	2	
	Практическое занятие № 25. Исследование микрофлоры рабочего инвентаря и оборудований предприятий общественного питания.	2	

	Практическое занятие № 26. Микробиологическое исследование поверхностных загрязнений на предприятиях общественного питания и пути их ликвидации.	2	
	Практическое занятие № 27. Микробиологическое исследование чистоты рабочей одежды и обуви работников ПОП.	2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация(экзамен)		6	
Всего:		86	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет химии и биологии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные источники и электронные издания

1. З. П. Матюхина- Основы физиологии питания, гигиены и санитарии- Юрайт 2022г.

3. http://www.tehdoc.ru/sanitary

4. http://www.wahome.spb.ru/stroy/sanitar/htm

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знает: Правила личной гигиены работников; Классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	Определяет основные групп микроорганизмов, их классификацию; обосновывает значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных; излагает методы стерилизации и дезинфекции; определение понятий патогенности и вирулентности; определяет санитарно технологические требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; излагает правила личной гигиены работников; обоснование норм гигиены труда.	Текущий контроль в форме устного и письменного опроса, тестирования, контрольной работы; выполнение лабораторных работ.
Умеет: Соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; Дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.; применять необходимые методы и средства защиты	Демонстрирует умения и навыки работы с помощью микроскопической оптической техники; − демонстрирует соблюдение правил личной гигиены и промышленной санитарии, применения необходимых методов и средств защиты; демонстрирует умения и навыки приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств.	Текущий контроль в форме устного и письменного опроса, тестирования, контрольной работы; выполнение лабораторных работ. Экзамен

Приложение 2.21
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОПЦ.04 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

«Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»:

- формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя;

- изучение товароведной характеристики продовольственных товаров;

- изучение оценки качества;

- изучение маркировки, упаковки, условий и сроков хранения;

-распознавание продовольственные товары по внешним отличительным признакам;

-приобретение навыков в проведение органолептической оценки качества продовольственных товаров;

-освоить работу со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в	

	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и	

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать	профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта.	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.	

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
ПК5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности
ПК5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных	ведения расчетов с потребителями.

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория	Обоснование
1.	ОПЦ.04 Основы товароведения продовольственных товаров	84	Работодатель	ИП Коваленко Л.П.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	76	42
Консультации	2	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	**84**	**42**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Химический состав и свойства пищевых продуктов		**4/2**	
Тема 1.1 Вещества в составе пищевых продуктах	**Содержание**	**4/2**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ПК5.2, ПК5.5
	Классификация, состав, свойства пищевых продуктов, их энергетическая ценность	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1. Химический состав пищевых продуктов	2	
Раздел 2. Качество и безопасность продовольственных товаров		**4/2**	ОК02, ОК 03, ОК 04, ПК5.2, ПК5.3
Тема 2.1 Загрязнители пищевых продуктов	**Содержание**	**4/2**	
	Безопасность пищевых продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 2. Показатели качества пищевых продуктов	2	
Раздел 3. Товароведная характеристика овощей грибов, плодов и продуктов их переработки		**10/6**	
Тема 3.1 Ценность и состав грибов плодов, овощей, продуктов их переработки	**Содержание**	**10/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
	Состав, классификация плодов, овощей грибов, их переработка транспортировка приёмка Условия хранения.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 3. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	
	Практическое занятие № 4. Виды консервирования плодов и овощей, условия хранения	2	
	Практическое занятие № 5. Состав и классификация грибов	2	

Раздел 4. Товароведная характеристика зерновых товаров		**12/6**	
Тема 4.1 Состав и классификация зерна и продуктов его переработки	**Содержание**	**12/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий. Хлебобулочные и сухарные изделия Кулинарное назначение зерновых товаров, условия и сроки хранения зерновых товаров	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 6. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту (наглядные образцы)	2	
	Практическое занятие № 7. Изучение хлебобулочных изделий (внешний вид, рецептура, способы выпечки)	2	
	Практическое занятие № 8. Изучение строения зерна злаковых и бобовых культур (наглядные образцы)	2	
Раздел 5. Товароведная характеристика молочных товаров		**10/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК5.2, ПК5.4, ПК 5.5
Тема 5.1 Ценность и состав молочных товаров и продуктов их переработки	**Содержание**	**10/6**	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Классификация продуктов переработки (кисломолочные продукты, сыры)	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 9. Молоко, сливки, молочные консервы, кисломолочные продукты, способы переработки	2	
	Практическое занятие № 10. Этапы изготовления сыров	2	
	Практическое занятие № 11. Маркировка молочных продуктов	2	
Раздел 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		**10/6**	
Тема 6.1 Состав и классификация рыбы, продуктов её переработки	**Содержание**	**10/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК5.2, ПК5.3
	Ассортимент и характеристика рыбы и продуктов её переработки Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 12. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	

	Практическое занятие № 13. Способы переработки рыбы, виды посола, виды упаковки рыбы	2	
	Практическое занятие № 14. Особенности икорных товаров	2	
Раздел 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов		**12/6**	
Тема 7.1 Ценность и состав мяса, продуктов его переработки	**Содержание**	**12/6**	ОК 03, ОК 04, ПК 5.2, ПК5.4, ПК 5.5
	Классификация мяса скота Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов Особенности консервов из мяса птицы, маркировка, хранение Переработка, маркировка мяса, условия сроки хранения мяса и мясных продуктов	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 15. Ценность и состав мяса	2	
	Практическое занятие № 16. Виды консервирования мясных продуктов, условия хранения	2	
	Практическое занятие № 17. Колбасные и копчёные изделия (наглядные образцы)	2	
Раздел 8. Товароведная характеристика пищевых жиров, яичных продуктов, кондитерских и вкусовых товаров		**6/4**	
Тема 8.1 Состав и классификация яичных продуктов пищевых жиров, кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание**	**6/4**	ОК 03, ОК04, ПК5.2, ПК5.4, ПК 5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров, кондитерских и вкусовых товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 18. Состав и пищевая ценность яиц	2	
	Практическое занятие № 19. Пряности и приправы	2	
Раздел 9. Товароведная характеристика алкогольных и безалкогольных напитков		**4/2**	ОК 03, ОК 04, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.5
Тема 9.1 Классификация алкогольных и безалкогольных напитков	**Содержание**	**4/2**	
	Классификация, характеристика алкогольных и безалкогольных напитков, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 20. Определение органолептическим методом вкусовых качеств сока, минеральной воды, кваса, плодово-ягодного напитка.	2	

Раздел 10. Товароведная характеристика чая, кофе и их напитков на их основе		**4/2**	ОК 03, ОК 04, ПК5.2, ПК5.3
Тема 10.1 Ценность, состав и классификация кофе и напитков на их основе	**Содержание**	**4/2**	
	Классификация чая, кофе, упаковка и хранение	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 21. Виды и сорта чая, кофе	2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		6	
Всего		**84**	

3.Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы товароведения продовольственных товаров, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров, учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии Повар, кондитер. Изд. центр «Академия»-2018-256 с./ Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров, учебник для СПО 2-е изд.,стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с., (ЭУ)

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / З.П.Матюхина-7-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил. (ЭУ)

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

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

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федеральный Закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. На 13.07.2015г. № 213-ФЗ].http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. От 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: вопросы рационального питания; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; кулинарные свойства пищевых продуктов; использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении; Умеет: распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; определять качество сырья и готовой продукции; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативной документацией	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде; планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Текущий контроль Устный опрос Тестирование Практическая работа Экзамен

Приложение 2.22
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОПЦ.05 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Содержание дисциплины.....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: ознакомление с основами технического оснащения и организации рабочего места на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и

	значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

Код ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы			

для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, кондитерских изделий; обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, кондитерских изделий; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, кондитерских изделий; ведении расчетов с потребителем.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами			

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория	Обоснование
1.	ОПЦ.05 Техническое оснащение и организация рабочего места	86	Работодатель	ИП Коваленко Л.П.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	78	42
Консультации	2	
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	**86**	**42**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания		**40/20**	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК.4.1, ПК 5.1
	Классификация предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Специализация предприятий индустрии питания. Характеристика услуг предприятий общественного питания.	6	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание**	**6/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК.4.1, ПК 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие №1. Характеристика и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий	2	
	Практическое занятие №2. Производственная структура и ее характеристика.	2	
	Практическое занятие №3. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	
Тема 1.3 Организация складского хозяйства предприятий общественного питания	**Содержание**	**6/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК.4.1, ПК 5.1
	Организация работы складских помещений.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие №4. Правила приемки, хранения и отпуска сырья.	2	
	Практическое занятие №5. Составление акта о приемке материалов.	2	
Тема 1.4 Основы	**Содержание**	**10/4**	ОК 01, ОК 02,

организации производства	Организация работы овощного цеха. Организация работы холодного и горячего цехов. Организация работы кондитерского цеха.	6	ОК 04, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК.4.1, ПК 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие №6. Организация работы мясо-рыбного цеха.	2	
	Практическое занятие №7. Характеристика организации рабочих мест повара в мясо-рыбном цехе.	2	
Тема 1.5 Организация реализации готовой кулинарной продукции	**Содержание**	**6/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК.4.1, ПК 5.1
	Организация работы раздач. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие №8. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции.	2	
Тема 1.6 Учет сырья и готовой кулинарной продукции на производстве	**Содержание**	**6/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК.4.1, ПК 5.1
	Складской учет продуктов и товаров. Учет продуктов на производстве. Реализация изделий кухни и товаров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие №9. Составление плана-меню.	2	
	Практическое занятие №10. Составление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.	2	
Раздел 2. Техническое оснащение предприятия		**38/22**	
Тема 2.1 Механическое оборудование	**Содержание**	**16/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК.4.1, ПК 5.1
	Общие сведения о машинах. Универсальная кухонная машина. Машина для обработки рыбы. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасной эксплуатации механического оборудования	10	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие №11. Машина для обработки овощей и картофеля.	2	
	Практическое занятие №12. Машина для измельчения мяса.	2	
	Практическое занятие №13. Машины кондитерского цеха.	2	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	**Содержание**	**14/10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК.4.1, ПК 5.1
	Общие сведения о тепловом оборудовании. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие №14. Варочное оборудование.	2	

	Практическое занятие №15. Жарочно-пекарное оборудование.	2	
	Практическое занятие №16. Варочно-жарочное оборудование.	2	
	Практическое занятие №17. Водогрейное оборудование.	2	
	Практическое занятие №18. Оборудование для раздачи пищи.	2	
Тема 2.3. Холодильное оборудование	**Содержание**	**8/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК.4.1, ПК 5.1
	Основы холодильной техники. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие №19. Основы холодильной техники.	2	
	Практическое занятие №20. Классификация холодильного оборудования: холодильные камеры, шкафы, столы.	2	
	Практическое занятие №21. Классификация холодильного оборудования: специализированное оборудование.	2	
Консультации		**2**	
Промежуточная аттестация		**6**	
Всего		**86**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лунгу И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум: учебное пособие для СПО / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2026. — 104 с. — ISBN 978-5-507-55000-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система

2. Лутошкина Г.Г., Анюхина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для учащихся учреждений среднего проф.образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анюхина – 9-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2025. – 240 с.

3. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания. Умеет: - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.	Организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определяет вид, выбирает в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливает к работе, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентируется в экстренной ситуации	Текущий контроль при проведении: письменного/ устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной работы (докладов, рефератов). Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Приложение 2.23
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОПЦ.06 СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Специальное рисование и лепка»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Специальное рисование и лепка»: формирование представления о художественном оформлении кондитерских и кулинарных изделий.

Дисциплина «Специальное рисование и лепка» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной	-

		деятельности	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в	-

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителем.

		полуфабрикатов.	
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

		ассортимента, в том числе региональных.	
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование,	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать,	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной

инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями.

		способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины	Количество часов	Категория	Обоснование
1	ОПЦ.06 Специальное рисование и лепка	72	работодатель	ИП Коваленко Л. П.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	48
Консультации	2	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	**72**	**48**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Рисование		**40/28**	
Тема 1.1. Основы рисунка	**Содержание**	**4/2**	
	Введение. Значение дисциплины для профессии. Рисунок. Виды рисунка. Работа над рисунком. Техника рисунка. Материалы и инвентарь для рисования. Организация рабочего места.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 07; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1. Простейшие упражнения по рисованию. Штриховка.	2	
Тема 1.2. Геометрические композиции в рисунке	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 07; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Понятие о композиции. Развитие чувства композиции.	2	
Тема 1.3. Орнамент	**Содержание**	**4/2**	ОК 01, ОК 07; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Из истории орнамента. Изобразительные средства орнамента. Виды орнаментов.	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 2. Выполнение зарисовки различных видов орнаментов	2	
Тема 1.4. Цвет в рисунке	**Содержание**	**4/2**	ОК 01, ОК 07; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Понятие о цвете. Цветовой спектр и цветовой круг. Ахроматические и хроматические цвета. Основные характеристики цвета. Колорит. Цветовая гармония.	2	

	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 3. Виды смешения цвета.	2	
Тема 1.5. Рисование с натуры	**Содержание**	**20/18**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Понятие о рисунке с натуры, натюрморте. Восприятие пространства. Пропорции. Определение размеров и соотношений частей предмета. Золотое сечение. Законы перспективы.	2	
	В том числе практических занятий	**18**	
	Практическое занятие № 4. Рисование объёмных геометрических фигур.	2	
	Практическое занятие № 5. Выполнение светотеневого рисунка в черно-белой графике (лента).	2	
	Практическое занятие № 6. Рисование натюрморта: из плодов, фруктов или овощей.	2	
	Практическое занятие № 7. Рисование натюрморта: корзина или ваза с цветами.	2	
	Практическое занятие № 8. Рисование животных, птиц.	2	
	Практическое занятие № 9. Рисование пейзажей.	2	
	Практическое занятие № 10. Рисование человека в различных положениях.	2	
	Практическое занятие № 11. Рисование лица человека (профиль, анфас).	2	
	Практическое занятие № 12. Рисование техники и разнообразного инвентаря.	2	
Тема 1.6. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов	**Содержание**	**6/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 13. Рисование элементов декора торта – надписи (леттеринг, монограмма).	2	
	Практическая работа № 14. Рисование эскизов тортов, пирожных различных форм.	2	
Раздел 2. Лепка		**24/20**	
Тема 2.1. Основа лепки	**Содержание**	**18/16**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Содержание и задачи лепки. Виды скульптурных изображений. Инструменты и материалы для лепки. Приёмы и техника создания лепных изображений. Особенности лепки фигур различных размеров и форм, классических и мультипликационных персонажей. Использование каркаса при лепке.	2	
	В том числе практических занятий	**16**	
	Практическое занятие № 15. Лепка бантов, ленточек и других украшений и аксессуаров для фигур и тортов, надписи, монограммы.	2	

	Практическое занятие № 16. Лепка фруктов, ягод и овощей, еды (пицца, бутерброд, хот-дог и т.д.).	2	
	Практическое занятие № 17. Лепка цветов (розы, пионы, сакура, яблоня, сирень, хризантема).	2	
	Практическое занятие № 18. Лепка насекомых, рыб и животных, птиц.	2	
	Практическое занятие № 19. Лепка пар: лебеди и одну пару на выбор.	2	
	Практическое занятие № 20. Лепка человека в двух пространственных положениях на каркасе.	2	
	Практическое занятие № 21. Лепка средств передвижения, спортивного инвентаря.	2	
	Практическое занятие № 22. Лепка персонажей к определённой тематике (14 февраля, Новый год и др.)	2	
Тема 2.2. Изготовление макетов тортов	**Содержание**	**6/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Современные направления в оформлении тортов. Известные российские и зарубежные кондитеры. Особенности изготовления макетов тортов по эскизам	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 23. Изготовление макета и декорирование бенто-торта	2	
	Практическое занятие № 24. Изготовление макета и декорирование двухъярусного торта	2	
Консультации		**2**	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**6**	
Всего:		**72**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Специальное рисование и лепка», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Скакова А. Г. Рисунок и живопись: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Скакова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11360-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517866

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Иванова В. А.– «Рисование и лепка» - Москва. «Академия», 2014г. – 159 с.

2. https://infourok.ru/metodicheskie-rekomendacii-po-predmetu-risovanie-i-lepka-1610188.html (Методические рекомендации по предмету рисование и лепка)

3. https://znanio.ru/media/sbornik_prakticheskih_rabot_po_risovaniyu_i_lepke-107467 (Сборник практических работ по рисованию и лепке)

4. https://dsgnmania.com/tools/uroki-knigi/risovat-snulya/ (Как начать рисовать с нуля — краткое руководство из 6-ти упражнений)

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	**Показатели освоения компетенций**	**Методы оценки**
Знает: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - варианты оформления и подачи; - правила и способы сервировки стола, презентации блюд; Умеет: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	- самостоятельно подготавливает рабочее место; - осуществляет творческое оформление, эстетичную подачу, порционирование (комплектование)	Диагностика (устный опрос, контрольная работа, тестирование), оценка результатов выполнения практической работы, экспертное наблюдение выполнения практических работ. Экзамен

Приложение 2.24
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОПЦ.07 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: формирование преставлений о цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, об организации учета, порядке ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; -	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с	-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; -правила и порядок расчета с потребителями при	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба -подготавливать продукты; -проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями	отпуске продукции на вынос;	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	особенностями заказа; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями	-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -рассчитывать стоимость	-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; -требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Уметь: - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; Знать: - правила оформления заявок на склад; - правила приема продуктов по количеству и качеству; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила снятия остатков на рабочем месте	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	72	ИП Коваленко Л.П.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	44
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Консультации	2	
Всего	**72**	**44**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практ. подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы калькуляции и учёта		**64/44**	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание**	**12/10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2	
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическое занятие № 1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	2	
	Практическое занятие № 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
	Практическое занятие № 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	2	
	Практическое занятие № 4. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	2	

	Практическое занятие № 5. Оформление калькуляционных карточек.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание**	**12/8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально - ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	4	
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 6. Составление типового договора о материальной ответственности	2	
	Практическое занятие №7. Оформление и учет доверенностей на получение материальных ценностей.	2	
	Практическое занятие №8. Составить отчетность материально - ответственных лиц.	2	
	Практическое занятие №9. Составление инвентаризационной ведомости	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	**Содержание**	**6/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 10. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.	2	
	Практическое занятие № 11. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.	**Содержание**	**12/8**	ОК 01, ОК

Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	4	02, ОК 04, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 12. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2	
	Практическое занятие № 13. Документальное оформление поступления сырья на производство.	2	
	Практическое занятие № 14. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	
	Практическое занятие № 15. Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве.	2	
	В том числе самостоятельна работа обучающихся		
Тема 6. **Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций**	**Содержание**	**18/14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	4	
	В том числе практических занятий	**14**	
	Практическое занятие № 16. Оформление документов первичной отчетности по кассовым операциям	2	
	Практическое занятие № 17. Порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.	2	
	Практическое занятие № 18. Учет кассовых операций и порядок их ведения.	2	

	Практическое занятие № 19. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.	2	
	Практическое занятие № 20. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	2	
	Практическое занятие № 21. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	
	Практическое занятие № 22. Документальное оформление операций по расчетному счету	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Консультации		**2**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
Всего		**72**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://uait.ru/bcode/538384

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебное издание / Потапова И.И. - Москва : Академия, 2023. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знать: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы,	-ведёт учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформляет документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составляет товарный отчет за день; -определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; -составляет план-меню, работает со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформляет калькуляционные карточки; -участвует в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы) Итоговая аттестация в виде экзамена

виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	-пользуется контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимает оплату наличными деньгами; -принимает и оформляет безналичные платежи; -составляет отчеты по платежам	
Уметь: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и		

полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		

Приложение 2.25

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОПЦ.08 ОХРАНА ТРУДА

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Охрана труда»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование ценностей, освоение знаний и умений, выработка навыков, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

Дисциплина «Охрана труда» включена в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью	профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; льтатов решения задач ятельности	-

	наставника)		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности, психологические основы деятельности коллектива	-

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория	Обоснование
1.	ОПЦ.08 Охрана труда	54	Работодатель	ИП Коваленко Л.П.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	44
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	-	-
Всего	**54**	**44**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		**16/14**	
Тема 1.1 Законодательство и обеспечение охраны труда	**Содержание**	**8/6**	ОК 01, ОК 02 ОК 04
	Государственная политика в области охраны труда	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 1. Основные понятия в области охраны труда.	2	
	Практическое занятие № 2. Нормативно-правовая база охраны труда	2	
	Практическое занятие № 3. «Оформление нормативно-технических документов в соответствии действующими ФЗ в области охраны труд»	2	
Тема 1.2 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	**Содержание**	**8/8**	ОК 01, ОК 02 ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическое занятие № 4. Требования охраны труда при строительстве и эксплуатации производственных помещений.	2	
	Практическое занятие № 5. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.	2	
	Практическое занятие № 6. Ответственность за нарушение требований охраны труда.	2	
	Практическое занятие № 7. Социальное страхование. Охрана труда женщин, несовершеннолетних и молодежи	2	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		**20/16**	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда.	**Содержание**	**8/6**	ОК 01, ОК 02 ОК 04
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	

Опасные и вредные производственные факторы	**Практическое занятие № 8.** Основные понятия условия труда, их виды. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.	2	
	Практическое занятие № 9. Меры защиты от опасных и вредных производственных факторов. Порядок выдачи средств индивидуальной защиты.	2	
	Практическое занятие № 10. «Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам»	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание**	**12/10**	ОК 01, ОК 02 ОК 04
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие № 11. Инструкции и инструктажи по охране труда и технике безопасности.	2	
	Практическое занятие № 12. Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве	2	
	Практическое занятие № 13. «Анализ причин производственного травматизма на предприятии»	2	
	Практическое занятие № 14. «Разработка и утверждение инструкций по охране труда для работника»	2	
	Практическое занятие № 15. «Изучение нормативных документов о порядке прохождения медицинских осмотров и выдачи питания	2	
Раздел 3. Требования безопасности на предприятиях общественного питания		**18/14**	
Тема 3.1 Пожарная Безопасность. Электробезопасность	**Содержание**	**12/10**	ОК 01, ОК 02 ОК 04
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие № 16. Требования к электрифицированному оборудованию.	2	
	Практическое занятие № 17. Защита от поражения электрическим током.	2	
	Практическое занятие № 18. «Оказание первой помощи пострадавшим от несчастного случая»	2	
	Практическое занятие № 19. «Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи»	2	
	Практическое занятие № 20. «Составление плана эвакуации людей при пожаре»	2	
Тема 3.2	**Содержание**	**6/4**	ОК 01, ОК 02

Требования безопасности к производственному оборудованию	Общие и специальные требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию. Производственная санитария и гигиена труда	2	ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 21. Требования к ручному инструменту и приспособлениям.	2	
	Практическое занятие № 22. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам	2	
Всего		**54**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.

2. Харачих Г. И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для СПО/ Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.

3. Широков Ю. А. Охрана труда: учебник для СПО / Ю. А. Широков. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бурашников Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горькова Н. В. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5- 8114-5789-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152591 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Карнаух Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450689 .

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знает: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	подготавливает, убирает рабочее место; подготавливает к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения

весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности; психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Умеет: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени; соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС; выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим	инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; выбирает, оценивает качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов	практических работ Письменный и устный опрос. Тестирование .

Приложение 2.26
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОПЦ.09 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИСКУССТВЕННЫЙ ИНТЕЛЛЕКТ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Информационные технологии и искусственный интеллект в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии и искусственный интеллект в профессиональной деятельности»: является формирование у обучающихся совокупности теоретических и практических знаний, которые необходимы для успешного усвоения других общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина «Информационные технологии и искусственный интеллект в профессиональной деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП

№ п/п	**Дополнительные знания, умения**	**№, наименование темы**	**Объём часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Умение создавать, форматировать, редактировать документы, таблицы, базы данных	Работа с пакетом Microsoft Office и искусственным интеллектом	78	По запросу работодателя

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	78	64
Консультации	-	-
Промежуточная аттестация в альтернативной форме	-	-
Всего	**78**	**64**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Информационные технологии и искусственный интеллект в современной индустрии питания	**Содержание**	**18/16**	
	Роль информационных технологий и искусственного интеллекта в современной индустрии питания и ресторанном бизнесе	2	ОК 01, ОК 02
	В том числе практические занятия	**16**	
	Практическое занятие № 1 Поиск профессиональной информации: электронные базы рецептур, ГОСТов, технологических карт	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие № 2 Работа с кулинарными калькуляторами (расчёт себестоимости блюда, калорийности, выхода).	2	
	Практическое занятие №3 Создание и ведение электронных технологических карт блюд в табличных редакторах	2	
	Практическое занятие №4 Программы для управления заказами и ингредиентами (ознакомление с интерфейсами типа Kitchen Management)	2	
	Практическое занятие №5 Использование облачных сервисов для совместной работы над меню и планом закупок	2	
	Практическое занятие №6 Цифровые весы и термометры с функцией передачи данных на ПК/смартфон	2	
	Практическое занятие №7 Безопасность профессиональных данных в интернете: защита рецептур, антивирусы, пароли	2	
	Практическое занятие №8 Оформление отчёта по практике: создание цифровой папки с рецептурами и расчетами	2	
Тема 2 Искусственный интеллект в	**Содержание**	**12/10**	
	Принципы работы ИИ-генераторов рецептов (на примере доступных сервисов)	2	ОК 01, ОК 02

разработке рецептур и меню	**В том числе практические занятия**	**10**	
	Практическое занятие №9 Генерация идей новых блюд с помощью нейросетей (ChatGPT, аналоги) – без кода, только формулировка запросов	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие №10 Подбор альтернативных ингредиентов с помощью ИИ-инструментов (замена продуктов, учёт аллергенов)	2	
	Практическое занятие №11 Анализ популярности блюд с помощью ИИ-таблиц и дашбордов (имитация на основе готовых данных)	2	
	Практическое занятие №12 Составление сезонного меню с использованием онлайн-сервисов прогнозирования спроса	2	
	Практическое занятие №13 Создание и оптимизация карты блюд для кафе/ресторана с помощью шаблонов и ИИ-рекомендаций	2	
Тема 3 Цифровые инструменты для учёта и управления складом	**Содержание**	**12/10**	
	Программы для автоматизации учёта продуктов: SmartMart, iiko, R-Keeper (обзор функций)	2	ОК 01, ОК 02
	В том числе практические занятия	**10**	
	Практическое занятие №14 Расчёт необходимых закупок на основе остатков и плана блюд в табличном редакторе	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие №15 Контроль сроков годности с помощью электронных журналов и напоминаний	2	
	Практическое занятие №16 Ведение складских накладных и актов списания в специализированных приложениях	2	
	Практическое занятие №17 Использование QR-кодов и штрихкодов для инвентаризации продуктов	2	
	Практическое занятие №18 Работа с сервисами для заказа продуктов у поставщиков (онлайн-агрегаторы для ресторанов)	2	
Тема 4 Технологии для планирования производства и уменьшения отходов	**Содержание**	**10/8**	
	ИИ для прогнозирования объёма порций и минимизации food waste	2	ОК 01, ОК 02
	В том числе практические занятия	**8**	
	Практическое занятие №19 Расчёт оптимального выхода блюд с помощью кулинарных приложений	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие №20 Планирование графика приготовления блюд на основе загрузки зала (симуляция в Excel)	2	

	Практическое занятие №21 Сервисы для учёта пищевых отходов и составление технологических карт с нулевым отходом	2	
	Практическое занятие №22 Использование электронных чек-листов для контроля санитарных норм на производстве	2	
Тема 5 Визуализация и презентация блюд с помощью ИИ и цифровых средств	**Содержание**	**10/8**	
	Нейросети для генерации изображений блюд (Kandinsky, Midjourney – ознакомление, создание простых запросов)	2	ОК 01, ОК 02
	В том числе практические занятия	**8**	
	Практическое занятие №23 Создание фотореалистичных изображений новых десертов и подачи блюд с помощью онлайн-генераторов	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие №24 Обработка фотографий готовых блюд в мобильных приложениях (свет, цветокоррекция, фон)	2	
	Практическое занятие №25 Разработка меню и карточек блюд в графических редакторах (Canva, Crello) по шаблонам	2	
	Практическое занятие №26 Создание презентации авторского блюда с использованием мультимедиа и ИИ-подсказок	2	
Тема 6 Автоматизация документооборота и коммуникации	**Содержание**	**16/12**	
	Электронные книги рецептур и калькуляционные карточки – структура и заполнение Чат-боты для коммуникации с гостями: примеры в мессенджерах, автоматизация приёма заказов	4	ОК 01, ОК 02
	В том числе практические занятия	**12**	
	Практическое занятие №27 Создание базы данных рецептур в Microsoft Access	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие №28 Настройка шаблонов ответов для чат-бота	2	
	Практическое занятие №29 Ведение электронного журнала бракеража и учёта возвратов	2	
	Практическое занятие №30 Формирование отчётов о себестоимости и рентабельности блюд с помощью ИИ-аналитики (на готовых данных)	2	
	Практическое занятие №31 Защита коммерческой тайны (рецептур) в цифровом пространстве	2	
	Практическое занятие №32 Этические аспекты использования ИИ в кулинарии (авторство, достоверность рецептов)	2	
Всего		**78**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Информатики, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Михеева Е.В. Титова О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2021.

2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2021.

3. Михеева Е.В., Титова О.И., Тарасова Е.Ю. Информационные технологии в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера: учеб. пособие. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2021.

Электронные ресурсы:

1. MS Office 2010 Электронный видео учебник. Форма доступа: gigasize.ru
2. Электронный ресурс: Российское образование. Федеральный портал. Форма доступа: www.edu.ru /fasi .
3. Электронный ресурс: Лаборатория виртуальной учебной литературы. Форма доступа: www.gaudeamu.omskcity.com.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: Понимание роли ИТ в современной профессиональной среде. Основные понятия: аппаратное и программное обеспечение, сети, базы данных, кибербезопасность. Знание ключевых офисных программ (Excel, Word, PowerPoint) и их применения в профессии. Работа с данными (Excel и аналоги) Построение сложных формул (ВПР, СУММЕСЛИ, ЕСЛИ, ПРЕДСКАЗ). Создание сводных таблиц и диаграмм. Автоматизация расчетов (макросы, Power Query). Визуализация данных (дашборды, условное форматирование). Текстовые документы (Word) Оформление отчетов, рефератов, деловых писем. Работа с шаблонами, стилями, оглавлением. Коллективное редактирование (режим рецензирования).	Создает сложные отчёты с формулами, сводными таблицами Использует стили, оглавление, колонтитулы в Word; делает презентации с анимацией в PowerPoint. Создает базы данных и запросы в Access или Google Sheets, работает с фильтрами и простыми SQL-запросами.	Тестирование, практические задания

Презентации (PowerPoint) Создание профессиональных слайдов (анимация, инфографика). Правила эффективных презентаций. Базы данных (Access или аналоги) Основы проектирования БД (таблицы, запросы, формы). Простые SQL-запросы (если входит в программу). Интернет и коммуникации Работа с почтой (Gmail, Outlook), календарями, облачными сервисами (Google Диск, OneDrive). Основы безопасного поведения в сети (фишинг, защита данных).		
Умеет: Работа с офисными программами Excel (продвинутый уровень) Строить сложные формулы: впр/xlookup, суммеслимн, если с вложениями. анализ данных через подбор параметра и таблицы данных. Создавать сводные таблицы и диаграммы с фильтрами. Автоматизировать отчеты: макросы (запись), Power Query для очистки данных. Визуализировать данные. Word (профессиональное оформление) Форматировать документы: стили, оглавление, колонтитулы. Работать с большими текстами: сноски, перекрёстные ссылки, рецензирование. Создавать шаблоны для отчётов, писем, приказов. PowerPoint (эффектные презентации) Разрабатывать слайды с анимацией, инфографикой, видеовставками. Использовать мастер-слайды для единого стиля. Проводить презентации с режимом докладчика. Базы данных и анализ информации Работать с Excel как с БД: сортировка, фильтрация, сводные таблицы. Создавать простые базы в Access или Google Sheets: Таблицы, запросы, формы. Основы SQL (если в программе): SELECT, WHERE, JOIN. Импортировать данные из внешних источников (CSV, веб-запросы). Цифровые коммуникации и облачные технологии Организовывать работу в команде через: Google Workspace / Microsoft 365 (документы, таблицы, календари). Мессенджеры (Teams, Slack), Trello/Kanban-доски. Проводить онлайн-совещания (Zoom, Skype) с демонстрацией экрана. Хранить и обмениваться файлами в облаке (Яндекс Диск, OneDrive).		Оценка результатов выполнения практической работы

Приложение 2.27
к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОПЦ.10 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. Структура и содержание дисциплины .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Содержание дисциплины.....
3. Условия реализации дисциплины .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Психология общения»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология общения»: формирование систематизированных знаний в области психологии.

Дисциплина «Психология общения» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- использовать полученные знания в процессе осуществления своей профессиональной деятельности; - использовать вербальные и невербальные средства общения в деятельности; - общаться с коллегами и посетителями аптек в процессе профессиональной деятельности; - психологически грамотно строить свое общение; - эффективно вести переговоры в процессе реализации товара; - управлять эмоциональным состоянием в процессе взаимодействия; - найти адекватные способы поведения в ситуации конфликта; - эффективно пользоваться рекомендациями и правилами вопросов и ответов; - выявлять факторы эффективного общения	- цели, функции, виды общения; - средства общения; - психологические основы межличностного понимания; - особенности, этические нормы и принципы делового общения; - техники, приемы, правила общения и механизмы межличностного взаимодействия; - техники слушания, ведения беседы и убеждения; - правила использования вопросов и ответов в деловой коммуникации; - особенности ролевого взаимодействия; - пути формирования эмпатии в общении; - особенности межличностной аттракции; - способы управления эмоциями и чувствами; - психологические основы формирования первого впечатления

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

№п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Освоить нормы и правила общения в профессиональной деятельности	ОПЦ.10 Психология общения	36	По требованию образовательной организации

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	28
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в альтернативной форме	-	-
Консультации	-	
Всего	**36**	**28**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Понятие и виды общения	**Содержание**	**8/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Характеристика общения, определение, этапы, условия эффективного общения. Структура и функции общения. Особенности межличностного общения в деловой сфере. Трудности и дефекты межличностного общения: дефицитное, дефектное, деструктивное общение. Барьеры межличностного общения.	2	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие №1. Самодиагностика: «Определение уровня своей общительности» (В. Ф. Ряховского). Самоанализ результатов тестирования.	2	
	Практическое занятие №2. Самодиагностика «Степень мотивации личности к успеху»	2	
	Практическое занятие №3. Практическое занятие «Стена из кирпичей»	2	
Тема 2. Межличностная коммуникация	**Содержание**	**8/6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Особенности общения как обмена информацией. Вербальные и невербальные средства общения. Каналы невербальной коммуникации в эффективном общении. Типы коммуникаций. Значение и особенности умения слушать в общении. Трудности слушания. Техники слушания. Виды и правила использования вопросов в общении.	2	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие №4. Технологии доверительного и понимающего общения	2	
	Практическое занятие №5. Тренинг: невербальное общение	2	
	Практическое занятие №6. Развитие техники активного слушания.	2	
Тема 3. Межличностное	**Содержание**	**10/8**	ОК 01 ОК 02
	Структура и механизмы межличностного взаимодействия. Уровни общения. Виды	2	

взаимодействие	взаимодействия. Убеждение и внушение в общении. Внешние и внутренние факторы аттракции. Механизмы аттракции. Приемы аттракции. Формирование доверительности в общении.		ОК 04 ОК 06
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие №7. Сценарии и механизмы межличностного взаимодействия.	2	
	Практическое занятие №8: Выполнение упражнения «Как лучше подать информацию?» - Выполнение упражнения «Как лучше понять информацию?»	2	
	Практическое занятие №9: Выполнение упражнений «Час редактора 1» и «Час редактора 2».	2	
	Практическое занятие №10: Самодиагностика «Определение интолерантного поведения» -Деловая игра «Российский экспресс»	2	
Тема 4. Психологические аспекты ведения беседы	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Психология беседы, структура, правила, механизмы. Этические основы организации беседы. Правила и аспекты эффективного диалога. Эффективный психологический контакт и способы его установления. Социальные роли. Стиль общения как фактор успешности. Эмоции в общении как фактор успешности.	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие №11: Треугольник С. Карпмана: позиции Жертвы, Агрессора и Спасателя	2	
	Практическое занятие №12. Оценка стиля общения	2	
Тема 5. Межличностные конфликты и пути их разрешения	**Содержание**	**4/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 13. Технологии управления конфликтами.	2	
	Практическое занятие № 14. Конфликтные ситуации (решение ситуационных задач)	2	
Всего:		**36**	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет химии и биологии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные источники и электронные издания

1.Корягина Н.А. Психология общения: учебник и практикум для среднего образования/Н.А. Корягина, Н.В. Антонова, С.В. Овсянникова. - 2-е изд., перераб. И доп.-Москва: Издательство Юрайт, 2025.- 493с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аминов, И.И. Психология общения: Учебник/ И. И. Аминов. – Москва: КНОРУС, 2022. – 258 с.

2. Рыжиков, С.Н. Психология общения. Практикум / С.Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 320 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	**Показатели освоения компетенций**	**Методы оценки**
Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; правила разработки презентации; психологические особенности личности; психологические основы деятельности коллектива; значимость профессиональной деятельности по профессии. правила использования вопросов и ответов в деловой коммуникации; особенности ролевого взаимодействия; пути формирования эмпатии в общении;	Выполняет практические задания, проводит диагностику своих качеств личности, готовит заключение рекомендательного характера; интерпретирует результаты других участников группы, объясняет понятия и устанавливает связи между ними на конкретном примере; классифицирует и интерпретирует понятия; анализирует понятия и устанавливает связи между ними с иллюстрацией примера; перечисляет и сопоставляет виды социальных взаимодействий с их	Методы: Оценка результатов выполнения практической работы и экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Итоговый контроль– контрольная работа, которая предполагает теоретическую и практическую части

особенности межличностной аттракции; способы управления эмоциями и чувствами; психологические основы формирования первого впечатления Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности проявлять толерантность в рабочем коллективе; демонстрировать осознанное поведение.	иллюстрацией; анализирует и сравнивает механизмы взаимопонимания в общении и их использование на конкретных примерах; анализирует и иллюстрирует техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; обосновывает использование этических принципов общения;	

Приложение 2.28
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОПЦ.11 ВВЕДЕНИЕ В ЧЕМПИОНАТНОЕ ДВИЖЕНИЕ

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....

2. Структура и содержание дисциплины .....

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....

2.2. Содержание дисциплины .....

3. Условия реализации дисциплины .....

3.1. Материально-техническое обеспечение .....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Введение в чемпионатное движение

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Введение в чемпионатное движение»: формирование у обучающихся практических навыков и теоретических знаний для участия в чемпионатах "Профессионалы" по компетенции "Поварское дело"

Задачи:

− изучить цели, структуру и регламенты федерального проекта "Профессионалы".

− ознакомить с актуальной документацией компетенции "Сантехника и отопление" (Паспорт компетенции, Конкурсное задание).

− сформировать практические навыки выполнения ключевых модулей конкурсного задания.

− освоить принципы организации рабочего места и безопасности труда в соответствии со стандартами чемпионата.

− развить навыки работы с профессиональным инструментом, оборудованием и материалами.

− отработать методы планирования времени и контроля качества на основе критериев оценивания "Профессионалы".

Изучение учебной дисциплины «Введение в чемпионатное движение» при реализации образовательных программ СПО вносит существенный вклад в формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих в рамках осваиваемой профессии. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 09, ПК 6.1.

Дисциплина «Введение в чемпионатное движение» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	

	ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии;	

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1 Сформировать у обучающихся практические навыки и теоретические знания для участия в чемпионатах "Профессионалы" по компетенции "Поварское дело"	читать и интерпретировать конкурсную документацию; выполнять основные поварские техники и операции; работать с профессиональным поварским оборудованием; соблюдать временной регламент при выполнении заданий; контролировать качество готовой продукции	структуру и регламенты чемпионатного движения "Профессионалы"; требования конкурсных заданий по компетенции "Поварское дело"; критерии оценки выполнения заданий; правила организации рабочего места повара; нормы санитарии и гигиены на производстве	работы с поварским инструментом; нарезки овощей и фруктов; тепловой обработки продуктов; приготовления основных соусов и бульонов; оформления и подачи блюд

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

№п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Дополнительные знания, умения, навыки представлены в таблице 1.2 (ПК 6.1)	ОПЦ.11 Введение в чемпионатное движение	36	По требованию Министерства профессионального образования и занятости населения Приморского края

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	28
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в альтернативной форме контроля	**-**	**-**
Всего	**36**	**28**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Основы чемпионатного движения	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09 ПК 6.1
	1. Структура и регламенты движения "Профессионалы" 2. Документация компетенции "Поварское дело". Система оценки и критерии судейства.		
	В том числе практических занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2. Базовые поварские техники	**Содержание**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09 ПК 6.1
	1. Базовые поварские техники	2	
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическое занятие № 1. Навыки работы ножом и безопасность	2	
	Практическое занятие № 2. Техники нарезки овощей (жюльен, брюнуаз, шифонад)	2	
	Практическое занятие № 3. Приготовление бульонов и основных соусов	2	
	Практическое занятие № 4. Методы тепловой обработки (бланширование, пассерование, гриль)	2	
	Практическое занятие № 5. Методы тепловой обработки (припускание, тушение, варка, запекание)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	

Тема 3. Приготовление конкурсных блюд	**Содержание**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09 ПК 6.1
	1. Организация рабочего места повара. Подбор и размещение инструментов. Проверка оборудования. Соблюдение санитарных норм.	2	
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическое занятие № 6. Составление меню, ТТК. Холодные закуски.	2	
	Практическое занятие № 7. Горячие блюда.	2	
	Практическое занятие № 8. Гарниры.	2	
	Практическое занятие № 9. Десерты.	2	
	Практическое занятие № 10. Мучные изделия.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4. Итоговое занятие	**Содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09 ПК 6.1
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 11. Выполнение сокращенного модуля КЗ на время (имитация конкурсного дня).	6	
	Практическое занятие № 12. Разбор ошибок, работа с чек-листами. Вопросы тайм-менеджмента и стрессоустойчивости.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Всего		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет профессиональных дисциплин и лаборатория, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Конкурсное задание компетенции «Поварское дело»
2. Инфраструктурный-лист
3. Критерии оценки

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. К. Арий, 2015. -680 с.
4. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева– М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 256
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014 - III, 12 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знает: структуру и регламенты чемпионатного движения "Профессионалы"; требования конкурсных заданий по компетенции "Поварское дело"; критерии оценки выполнения заданий; правила организации рабочего места повара; нормы санитарии и гигиены на производстве Умеет: читать и интерпретировать конкурсную документацию; выполнять основные поварские техники и операции; работать с профессиональным поварским оборудованием; соблюдать временной регламент при выполнении заданий; контролировать качество готовой продукции	- демонстрирует навыки работы с поварским инструментом; - демонстрирует навыки нарезки овощей и фруктов; - демонстрирует навыки тепловой обработки продуктов; - демонстрирует навыки приготовления основных соусов и бульонов; - демонстрирует навыки оформления и подачи блюд	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

Приложение 3

к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Истории и Обществознания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	1.Площадь кабинета - 57м^2 2.Число рабочих мест - 26 3.Освещение по рабочим местам - норма 4. Температурный режим - 18-20^{0}С 5. Уборочный инвентарь имеется	СГ.01 История России
2	Стул ученический	Мебель	Основное		
3	Стол учителя	Мебель	Основное		
4	Стул учителя	Мебель	Основное		
5	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Дополнительное		
6	Мультимедийный проектор	ТС	Основное		
7	Экран	ТС	Основное		
8	Комплект учебно-наглядных пособий	УМК	Основное		
9	Комплекты раздаточных материалов	УМК	Основное		

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	1.Площадь кабинета - 54м^2 (подсобное помещение-12м$^{2)}$ 2.Число рабочих мест - 14 3.Освещение по рабочим местам - норма 4. Температурный режим - 18-20^{0}С 5. Уборочный инвентарь имеется	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2	Стул ученический	Мебель	Основное		
3	Стол учителя	Мебель	Основное		
4	Стул учителя	Мебель	Основное		
5	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Дополнительное		
6	Мультимедийный проектор	ТС	Основное		
7	Экран	ТС	Основное		
8	Комплект учебно-наглядных пособий	УМК	Основное		
9	Комплекты раздаточных материалов	УМК	Основное		

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	1.Площадь кабинета - 43,4м^2 (подсобное помещение-12м$^{2)}$ 2.Число рабочих мест - 26 3.Освещение по рабочим местам - норма 4. Температурный режим - 18-20^{0}С	ОПЦ.02 Безопасность жизнедеятельности ОПЦ.08 Охрана труда
2	Стул ученический	Мебель	Основное		
3	Стол учителя	Мебель	Основное		
4	Стул учителя	Мебель	Основное		
5	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Дополнительное		
6	Текст Военной присяги	Оборудование	Специализированное		
7	Массогабаритный макет 5,45-мм	Оборудование	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	автомата Калашникова			5. Уборочный инвентарь имеется	
8	Общевойсковой защитный комплект	Оборудование	Специализированное		
9	Респиратор	Оборудование	Специализированное		
10	Прибор радиационной разведки	Оборудование	Специализированное		
11	Прибор химической разведки	Оборудование	Специализированное		
12	Бытовой дозиметр	Оборудование	Специализированное		
13	Компас	Оборудование	Специализированное		
14	Визирная линейка	Оборудование	Специализированное		
15	Медицинское имущество	Оборудование	Специализированное		
16	Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи	Оборудование	Специализированное		
17	Мультимедийный проектор	ТС	Основное		
18	Экран	ТС	Основное		
19	Комплекты учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		
20	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	УМК	Основное		

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	1.Площадь кабинета - 43,4м^2 (подсобное помещение-12м$^{2)}$ 2.Число рабочих мест - 26 3.Освещение по рабочим местам - норма 4. Температурный режим - 18-20^{0}С 5. Уборочный инвентарь имеется	СГ.03 Основы бережливого производства ОПЦ.05 Техническое оснащение и организация рабочего места
2	Стул ученический	Мебель	Основное		
3	Стол учителя	Мебель	Основное		
4	Стул учителя	Мебель	Основное		
5	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Дополнительное		
6	Мультимедийный проектор	ТС	Основное		
7	Экран	ТС	Основное		
8	Комплекты учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		
9	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	УМК	Основное		

Кабинет «Экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	1.Площадь кабинета - 41,3м^2 (подсобное помещение-13,8м$^{2)}$ 2.Число рабочих мест - 26	СГ.04 Основы финансовой грамотности ОПЦ.07 Основы
2	Стул ученический	Мебель	Основное		
3	Стол учителя	Мебель	Основное		
4	Стул учителя	Мебель	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Дополнительное	3.Освещение по рабочим местам - норма 4. Температурный режим - 18-20^{0}С 5. Уборочный инвентарь имеется	калькуляции и учета ОПЦ.04 Основы товароведения продовольственных товаров
6	Мультимедийный проектор	ТС	Основное		
7	Экран	ТС	Основное		
8	Комплекты учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		
9	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	УМК	Основное		

Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	1.Площадь кабинета - 41,3м^2 (подсобное помещение-13,8м$^{2)}$ 2.Число рабочих мест - 26 3.Освещение по рабочим местам - норма 4. Температурный режим - 18-20^{0}С 5. Уборочный инвентарь имеется	ОПЦ.03 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2	Стул ученический	Мебель	Основное		
3	Стол учителя	Мебель	Основное		
4	Стул учителя	Мебель	Основное		
5	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Дополнительное		
6	Мультимедийный проектор	ТС	Основное		
7	Экран	ТС	Основное		
8	Комплекты учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	Основное		
9	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	УМК	Основное		

1.2. Оснащение лабораторий и мастерских

Лаборатория по видам работ Поварское и Кондитерское дело

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	1.Площадь кабинета - 42,3м^2 (подсобное помещение-24,3м$^{2)}$ 2.Число рабочих мест - 12 3.Освещение по рабочим местам - норма 4. Температурный режим - 18-20^{0}С 5. Уборочный инвентарь имеется	ОПЦ.11 Введение в чемпионатное движение ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
2	Стул ученический	Мебель	Основное		
3	Стол учителя	Мебель	Основное		
4	Стул учителя	Мебель	Основное		
5	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	УМК			
6	Стол производственный 1800х600х850 мм, с сплошной полкой	Мебель	специализированное		
7	Печь конвекционная 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт	Оборудование	специализированное		
8	Подставка под конвекционную печь	Оборудование	специализированное		
9	Весы настольные электронные	Оборудование	специализированное		
10	Плита индукционная 2-х конфорочная	Оборудование	специализированное		
11	Противень для конвекционной печи алюминиевый	Оборудование	специализированное		
12	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	Оборудование	специализированное		
13	Планетарный настольный миксер	Оборудование	специализированное		
14	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное		
15	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное		
16	Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800	Оборудование	специализированное		
17	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное		
18	Тарелка для подачи 20*30	Оборудование	специализированное		
19	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Оборудование	специализированное		
20	Поднос пластик	Оборудование	специализированное		
21	Куттер	Оборудование	специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
22	Блендер	Оборудование	специализированное		ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
23	Ванна для растапливания шоколада	Оборудование	специализированное		
24	Сотейник 4 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное		
25	Сотейник 2 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное		
26	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное		
27	Сотейник 1 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное		
28	Сковорода для индукционной плиты	Оборудование	специализированное		
29	Доска разделочная	Оборудование	специализированное		
30	Сито большое d=20 см	Оборудование	специализированное		
31	Сито среднее d=14 см	Оборудование	специализированное		
32	Сито малое d=7 см	Оборудование	специализированное		
33	Венчик большой	Оборудование	специализированное		
34	Венчик малый	Оборудование	специализированное		
35	Стакан мерный 1 л	Оборудование	специализированное		
36	Стакан мерный 2 л	Оборудование	специализированное		
37	Перчатки силиконовые термостойкие	Оборудование	специализированное		
38	Миска пластиковая 1 л	Оборудование	специализированное		
39	Миска пластиковая 2 л	Оборудование	специализированное		
40	Миска пластиковая 3 л	Оборудование	специализированное		
41	Миска из нержавеющей стали 3 л	Оборудование	специализированное		
42	Миска из нержавеющей стали 1 л	Оборудование	специализированное		
43	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Оборудование	специализированное		
44	Крутящаяся подставка под торт	Оборудование	специализированное		
45	Шпатель (скребок) кондитерский	Оборудование	специализированное		
46	Шпатель 18х10	Оборудование	специализированное		
47	Шпатель 22х10	Оборудование	специализированное		
48	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное		
49	Набор ножей 3 шт	Оборудование	специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
50	Ножницы	Оборудование	специализированное		
51	Набор инструментов для моделирования	Оборудование	специализированное		
52	Скалка кондитерская для моделирования	Оборудование	специализированное		
53	Скалка деревянная	Оборудование	специализированное		
54	Скалка силиконовая	Оборудование	специализированное		
55	Лопатка деревянная	Оборудование	специализированное		
56	Лопатка силиконовая	Оборудование	специализированное		
57	Коврик силиконовый гладкий	Оборудование	специализированное		
58	Кисть кондитерская	Оборудование	специализированное		
59	Кисть кондитерская силиконовая	Оборудование	специализированное		
60	Форма силиконовая для миниатюр	Оборудование	специализированное		
61	Формы силиконовые	Оборудование	специализированное		
62	Кольцо кондитерское	Оборудование	специализированное		
63	Кольцо кондитерское	Оборудование	специализированное		
64	Рама кондитерская квадратная	Оборудование	специализированное		
65	Рама кондитерская прямоугольная	Оборудование	специализированное		
66	Кольцо перфорированное	Оборудование	специализированное		
67	Набор пинцетов	Оборудование	специализированное		
68	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное		
69	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное		
70	Фритюрница	Оборудование	специализированное		
71	Слайсер	Оборудование	специализированное		
72	Мясорубка	Оборудование	специализированное		
73	Блендер стационарный	Оборудование	специализированное		
74	Соковыжималка	Оборудование	специализированное		
75	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	специализированное		
76	Кофемолка	Оборудование	специализированное		
77	Стол производственный	Мебель	специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
78	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное		
79	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное		
80	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное		
81	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное		
82	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	специализированное		
83	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Оборудование	специализированное		
84	Сотейник для индукционных плит	Оборудование	специализированное		
85	Сотейник для индукционных плит	Оборудование	специализированное		
86	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное		
87	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное		
88	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное		

1.3. Оснащение спортивного зал

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
	Гимнастическая лестница	Оборудование	Основное	Соглашение о безвозмездном пользовании имуществом и спортивным залом в здании МБУ ФОК «Олимпиец» от 12.01.2026 г. (заключается ежегодно)	ОПЦ.01 Физическая культура
	Гимнастическая скамейка	Оборудование	Основное		
	Гимнастические маты	Оборудование	Основное		
	Гимнастическая скакалка	Оборудование	Основное		
	Набор гантелей	Оборудование	Основное		
	Комплект гирь и штанг	Оборудование	Основное		
	Скакалки	Оборудование	Основное		
	Шашки, шахматы, дартс	Оборудование	Основное		
	Мячи: баскетбольные волейбольные футбольные теннисные	Оборудование	Основное		
	Стол теннисный (сетка, ракетки)	Оборудование	Основное		

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Читальный зал, библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Компьютерный стол	Мебель	Основное	1.Площадь кабинета - 44,3м^2 2.Число посадочных мест - 4 3.Освещение по рабочим местам - норма 4. Температурный режим - 18-20^{0}С 5. Уборочный инвентарь имеется	СГ.01, СГ.02, СГ.03, СГ.04 ОПЦ.02, ОПЦ.03, ОПЦ.04, ОПЦ.05, ОПЦ.06, ОПЦ.07, ОПЦ.08,ОПЦ.09, ОПЦ.10 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2	Компьютерный стул	Мебель	Основное		
3	Стеллажи	Оборудование	Основное		
4	Информационные стенды	Оборудование	Основное		
5	Мультимедийный проектор	ТС	Основное		
6	Экран	ТС	Основное		
7	Компьютеры с выходом в Интернет и ЭБС	ТС	Основное		
8	МФУ	ТС	Основное		
9	Учебная и методическая литература	УМК	Основное		

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стулья секционные для актового зала	Мебель	Основное	1.Площадь зала - 171,3м^2 2.Число посадочных мест - 100 3.Освещение - норма 4. Температурный режим - 18-20^{0}С 5. Уборочный инвентарь имеется	СГ.01, СГ.02, СГ.03, СГ.04 ОПЦ.02, ОПЦ.03, ОПЦ.04, ОПЦ.05, ОПЦ.06, ОПЦ.07, ОПЦ.08,ОПЦ.09, ОПЦ.10 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2	Мультимедийный проектор	ТС	Основное		
3	Экран	ТС	Основное		
4	Звуковая аппаратура	ТС	Основное		

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Операционная система Microsoft Windows Pro 10	15	ОПЦ.03 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОПЦ.06 Специальное рисование и лепка ОПЦ.09 Информационные технологии в профессиональной деятельности
2	Офисный пакет Microsoft Office 2019	15	
3	Офисный пакет OpenOffice	15	
4	Архиватор WinRar	15	
5	Архиватор 7-Zip	15	
6	Антивирус Kaspersky	15	
7	Яндекс.Браузер	15	
8	Графический редактор GIMP (своб. распр. ПО)	15	
9	Графический редактор Inkscape (своб. распр. ПО)	15	
10			

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 3

Требования к проведению демонстрационного экзамена 5

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: Повар - кондитер.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**ПМ.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**ПМ.02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**ПМ.03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**ПМ.04** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**ПМ.05** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ассортимента	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

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

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

Приложения:

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ

1. Основные положения

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»; статья 59 «Итоговая аттестация»;
- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 762 от 24.08.2022г.;
- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 года N 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»
- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
- Приказом Министерства профессионального образования и занятости населения Приморского края «О проведении государственной итоговой аттестации выпускников краевых государственных профессиональных образовательных учреждений, подведомственных министерству профессионального образования и занятости населения Приморского края, в 202_ году».

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательном стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения колледжа и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;
- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускников по ППКРС на основе ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер является оценка качества подготовки выпускников, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Проведение демонстрационного экзамена одновременно решает комплекс задач:

- ориентирует преподавателя и обучающегося на конечный результат
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников
- систематизирует знания, умения и опыт, полученный обучающимися во время прохождения производственной практики
- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в заданиях демонстрационного экзамена)

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы, успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренную учебным планом и не имеющие академической задолженности

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на демонстрационный экзамен;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях

государственной экзаменационной комиссии;

- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Проведение государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава Октябрьского филиала КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж», систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в колледже.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется цикловой комиссией и утверждается руководителем филиала после её обсуждения на заседании цикловой комиссии с обязательным участием представителей работодателей.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации определяется в соответствии с ФГОС СПО и учебным планом по профессии 08.01.29 Мастер по ремонту и обслуживанию инженерных систем жилищно-коммунального хозяйства.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и графиком проведения демонстрационного экзамена в регионе.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

2.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по ремонту, монтажу и эксплуатации систем отопления, водоснабжения, водоотведения систем жилищно-коммунального хозяйства.

Выполнение сварочных работ при ремонте оборудования систем отопления, водоснабжения и водоотведения.

В процессе ГИА осуществляется экспертиза сформированности у выпускников общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

Общие компетенции, включающие в себя способность выпускника:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональные компетенции, включающие в себя способность выпускника:

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, всего недель	1 нед.

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе единого комплекта оценочной документации 43.01.09 Повар, кондитер.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Условием допуска выпускника к ГИА является предоставление:

- дневника производственной практики;
- производственной характеристики;
- сводной ведомости итоговых оценок;
- ведомости сдачи экзаменов по профессиональным модулям;

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретный комплект оценочной документации 43.01.09-Х-20ХХ: 43.01.09 Повар, кондитер, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Организационные положения

Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время прохождения процедуры ДЭ экзаменуемых, членов ГЭК, членов экспертной группы.

ЦПДЭ должен быть оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения ДЭ. Видеоматериалы о проведении ДЭ в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента его завершения.

Дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения ДЭ, технические перерывы в проведении ДЭ определяются планом проведения ДЭ, утверждаемым ГЭК совместно с Колледжем не позднее чем за 20 (двадцать) календарных дней до даты проведения ДЭ.

Колледж знакомит с планом проведения ДЭ экзаменуемых и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена. План проведения ДЭ формируется с участием главного эксперта.

Оригиналы протоколов и актов, предусмотренных для проведения ДЭ, заявления выпускников, согласия на обработку персональных данных и другие документы хранятся в колледже не менее года после завершения обучения в колледже обучающихся, проходивших процедуру ДЭ.

Координатор, куратор, участник ДЭ, главный эксперт, член экспертной группы, технический эксперт предоставляют Оператору согласие на обработку

персональных данных с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных».

Проведение подготовительного дня

Подготовительный день проводится не позднее одного рабочего дня до начала ДЭ.

В подготовительный день главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, участников ДЭ, а также технического эксперта. По итогам проверки заполняется и подписывается Акт результатов проверки готовности ЦПДЭ, копия загружается в ИСО. Также главным экспертом в ИСО загружаются паспорт ЦПДЭ, сведения о материально-техническом оснащении ЦПДЭ и сведения об обеспеченности ЦПДЭ расходными материалами.

В случае неявки экзаменуемого в подготовительный день соответствующие мероприятия подготовительного дня, в том числе знакомство экзаменуемого со своим рабочим местом, планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ, требованиями охраны труда и безопасности производства, по решению главного эксперта осуществляются в день проведения ДЭ непосредственно перед проведением экзамена или после начала экзамена (за счёт времени проведения ДЭ) в экзаменационной группе в зависимости от обстоятельств и явки соответствующих лиц, включая экзаменуемого. Допуск экзаменуемого до выполнения задания ДЭ без его ознакомления со своим рабочим местом, планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ, требованиями охраны труда и безопасности производства недопустим. Соответствующее решение принимается главным экспертом. Данный факт заносится в протокол учета времени, технических остановок времени и нештатных ситуаций, оригинал которого передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Экзаменуемые под руководством главного эксперта знакомятся со своими рабочими местами, с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт распределения и ознакомления с рабочими местами фиксируется главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Проведение инструктажа об ознакомлении с требованиями охраны труда и безопасности производства возлагается на технического эксперта и отражается в соответствующих протоколах. Инструктаж должен проходить в полном соответствии с типовой инструкцией по охране труда и безопасности производства.

Каждая экзаменационная группа сдает экзамен по варианту задания, выбранному в автоматизированном случайном порядке в ИСО.

После получения варианта задания главным экспертом не допускается его разглашение или ознакомление с ним других лиц до дня ДЭ.

Проведение демонстрационного экзамена

Допуск участников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

К ДЭ допускаются участники, прошедшие инструктаж по требованиям охраны труда и безопасности производства и ознакомившиеся с рабочими местами.

Явка экзаменуемого, его рабочее место, время завершения выполнения задания ДЭ подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения ДЭ.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий ДЭ самостоятельно. Главный эксперт к оценке результатов ДЭ не допускается.

Экзаменуемым, не прошедшим ДЭ в рамках ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся в дни проведения ДЭ по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа.

Экзаменуемые, не прошедшие ДЭ в рамках ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин, и экзаменуемые, получившие на ДЭ в рамках ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены Колледжем для повторного участия в ГИА не более двух раз. Дополнительные дни проведения ДЭ организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Колледжа и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

ДЭ проводится при неукоснительном соблюдении экзаменуемыми, лицами, привлеченными к проведению ДЭ, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства участников экзамена.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Критерием оценки государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена является уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Критерии оценки и количество начисляемых баллов определены в Таблице 3.

Таблица 3

Оценка ГИА	**"2"**	**"3"**	**"4"**	**"5"**
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99 %	50,00-64,99 %	65,00-89,99 %	90,00-100 %

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Для проведения апелляций по результатам ГИА в Колледже создаются апелляционные комиссии.

Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий, и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор Колледжа либо лицо, исполняющее обязанности директора на основании приказа. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается

председатель соответствующей ГЭК. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные Колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в Колледже.

Протокол решения апелляционной комиссии присоединяется к протоколам ГЭК при сдаче в архив.

Приложение 4.1

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
(Программа ГИА)

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

2026 г.

1. Разработка оценочных материалов для проведения ДЭ

Разработчиком оценочных материалов для проведения ДЭ является федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования "Институт развития профессионального образования" (далее – Институт).

Разработчик формирует рабочие группы по разработке оценочных материалов с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ, организует проведение экспертизы разработанных оценочных материалов специалистами федеральных учебно-методических объединений, представителей кластеров.

Не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА, разработанные комплекты оценочной документации для проведения ДЭ размещаются на официальном сайте Института.

2. Выбор комплекта оценочной документации и утверждение программы ГИА

Для проведения демонстрационного экзамена по образовательным программам до 1 ноября года, предшествующего году проведения ДЭ, выбирается КОД из реестра оценочных материалов, размещенных на сайте федерального оператора, из расчета один КОД по одной профессии.

КОД выбирается с учетом примерных оценочных материалов для ГИА по профессии, содержащихся в соответствующей основной профессиональной образовательной программе.

Выбирая КОД для проведения демонстрационного экзамена, образовательная организация соглашается с:

- уровнем и сложностью задания для демонстрационного экзамена;
- требованиями к оборудованию, оснащению и расходным материалам для проведения демонстрационного экзамена;
- перечнем видов деятельности и профессиональных компетенций, подлежащих оценке в рамках демонстрационного экзамена;
- требованиями к составу экспертных групп для оценки выполнения заданий.

Использование выбранного КОД в рамках проведения демонстрационного экзамена осуществляется без внесения в него каких-либо изменений.

После выбора КОД производится предварительное распределение экзаменационных групп с учетом пропускной способности ЦПДЭ, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения заданий по выбранному КОД с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности. Предварительное распределение экзаменационных групп учитывается при формировании заявки на проведение ДЭ.

Демонстрационный экзамен и подготовительный день не проводятся в воскресенье, кроме случаев, когда это может привести к прерыванию экзаменов.

КОД, выбранный для проведения ДЭ, включается в программу ГИА.

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

3. Формирование единого графика проведения ДЭ

Для организации работы по подготовке и проведению демонстрационного экзамена профильного уровня в субъекте Российской Федерации определяется уполномоченная организация – региональный оператор, а также лицо, ответственное за все процессы и взаимодействие с федеральным оператором (далее – Координатор). Координатор назначается из числа сотрудников регионального оператора. Приказ о назначении регионального оператора и Координатора отправляется федеральному оператору не позднее 30 сентября года, предшествующего году проведения ДЭ.

В целях составления сводного графика проведения демонстрационного экзамена образовательные организации в установленном федеральным оператором порядке не позднее 1 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, направляют заявку в электронном виде в адрес регионального оператора с указанием профессий, по которым проводится ДЭ, уровня ДЭ, планируемого количества выпускников и наименования организаций, в которых проводится демонстрационный экзамен.

До 10 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, региональные операторы направляют федеральному оператору в электронном виде сводные графики проведения демонстрационных экзаменов в образовательных организациях региона (приложение 3).

До 26 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, единый сводный график проведения ДЭ в следующем году размещается на сайте федерального оператора.

В случае необходимости внесения корректировок в график региональный оператор не позднее 1 числа месяца, предшествующего месяцу проведения ДЭ, отправляет федеральному оператору уточненный график с обоснованием необходимости внести корректировки.

При составлении графика образовательной организации следует учитывать, что длительность проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося и в соответствии с КОД.

4. Создание государственной экзаменационной комиссии

Государственные экзаменационные комиссии создаются образовательной организацией по каждой профессии СПО. ГЭК для проведения ДЭ формируется из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;

- представителей организаций-работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, в том числе представителей предприятия реального сектора экономики;
- экспертов, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен, а также наделенных Оператором полномочиями по проведению ГИА в форме демонстрационного экзамена или по оцениванию выполненных выпускниками заданий ДЭ.

Члены ГЭК выполняют следующие функции:

- определяют соответствие результатов освоения выпускниками образовательных программ СПО, имеющих государственную аккредитацию, соответствующим требованиям ФГОС СПО;
- подготавливают и утверждают совместно с образовательной организацией план проведения демонстрационного экзамена (не позднее чем за 20 (двадцать) календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена (п.6.5 настоящих методических рекомендаций));
- осуществляют контроль соблюдения требований к организации и проведению ГИА.

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

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения проведения демонстрационного экзамена.

ГЭК возглавляет Председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Председатель утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, в ведении которого находится образовательная организация.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей организаций-работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем Председателя.

В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей Председателя из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

5. Формирование экспертной группы, организация и обеспечение ее деятельности

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии образовательная организация, на базе которой (ЦПДЭ) проводится демонстрационный экзамен, создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт из числа экспертов, включенных в ГЭК.

Для проведения ГИА в форме ДЭ профильного уровня к членам экспертной группы предъявляются следующие требования:

- наличие высшего или среднего профессионального образования в области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- соответствие квалификационным требованиям преподавателя СПО, специалиста, мастера производственного обучения, указанным в соответствующих квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах;
- наличие свидетельства, выданного федеральным оператором, подтверждающего статус эксперта ДЭ профильного уровня.

Член экспертной группы не должен представлять одну с экзаменуемым(и) образовательную организацию. Количественный состав экспертной группы определяется в соответствии с требованиями, предусмотренными выбранным КОД.

К основным функциям эксперта относятся:

- анализ информации и документов, полученных в ходе проведения демонстрационного экзамена;
- проведение оценки выполненных обучающимися заданий ДЭ и заполнение листов оценивания согласно требованиям КОД;
- контроль соблюдения требований ДЭ.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый приказом образовательной организации из числа экспертов, включенных в состав ГЭК после согласования кандидатуры региональным оператором, но не позднее, чем за 21 календарный день до проведения ДЭ.

В обязанности главного эксперта входит:

- распределение обязанностей и полномочий по подготовке и проведению демонстрационного экзамена между членами экспертной группы;
- организация и контроль деятельности возглавляемой экспертной группы;
- обеспечение соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена;
- ответственность за организацию всех процессов на площадке во время проведения ДЭ;
- формирование отчета о проведении демонстрационного экзамена.

Главный эксперт не участвует в оценивании результатов ГИА.

Главный эксперт в праве давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускниками; удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований проведения ДЭ, требований охраны труда и безопасности производства; останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований проведения ДЭ, требований охраны труда и производственной безопасности. Нарушения порядка проведения ДЭ фиксируются главным экспертом в протоколе учета времени и нештатных ситуаций при проведении демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль соблюдения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускниками требований проведения демонстрационного экзамена, фиксировать в протоколе проведения ДЭ, в том числе явку выпускника на экзамен, его рабочее место, время завершения выполнения заданий и т.п. В случае возникновения необходимости покинуть ЦПДЭ по уважительным причинам, направляет письменное уведомление Председателю (в том числе, посредством электронной почты) с указанием лица, на которого возлагается временное исполнение обязанностей Главного эксперта и периода его отсутствия.

На время проведения демонстрационного экзамена из числа сотрудников организации, на базе которой проводится ДЭ, назначается технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми лицами, присутствующими на площадке, правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, и выпускников, действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Технический эксперт не участвует в оценке выполнения заданий экзамена, не является членом экспертной группы и не регистрируется в цифровой системе.

Техническое оформление документов и протоколов проведения демонстрационного экзамена относится к функциям секретаря ГЭК, выбираемого из числа членов экспертной группы или сотрудников образовательной организации.

6. Разработка регламентирующих документов

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии со сводным графиком проведения демонстрационного экзамена и КОД.

За 2 месяца до начала демонстрационного экзамена организацией, на базе которой проводится демонстрационный экзамен, формируется план мероприятий по подготовке к проведению демонстрационного экзамена, в том числе приказ об утверждении графика проведения демонстрационных экзаменов на конкретной площадке, расписание демонстрационного экзамена с указанием времени проведения по экзаменуемым группам.

Не позднее, чем за 20 (двадцать) календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена, ГЭК утверждает план проведения демонстрационного экзамена. В план включают:

- место расположения центра проведения экзамена,
- дату и время начала проведения демонстрационного экзамена,
- расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп,
- планируемую продолжительность проведения демонстрационного экзамена,
- технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена.

План рассматривается Главным экспертом с учетом плана застройки, количества рабочих мест, пропускной способности площадки, продолжительности выполнения заданий экзамена, оценочных процедур и на предмет корректности распределения экзаменационных групп, в том числе по сменам. В случае проведения ДЭ на площадке организации-партнера план необходимо согласовать с организацией-партнером.

Все документы в рамках подготовки проведения ДЭ в обязательном порядке согласовываются с главным экспертом и доводятся до сведения членов экспертной группы.

Документы должны быть размещены на официальном сайте организации, на базе которой проводится демонстрационный экзамен не позднее, чем за 5 (пять) рабочих дней до даты начала демонстрационного экзамена.

Информация о дате и месте проведения демонстрационного экзамена размещается на официальном сайте образовательной организации не менее чем за 1 месяц до проведения ДЭ.

7. Формирование экзаменационных групп

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в составе экзаменационных групп. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Подготовка списка участников демонстрационного экзамена осуществляется образовательной организацией на основе заявлений выпускников на прохождение ГИА

в форме демонстрационного экзамена (приложение 6), а также согласий на обработку персональных данных (приложение 7).

В рамках положений настоящих методических рекомендаций экзаменационной группой является группа экзаменуемых из одной учебной группы, сдающая экзамен в одну смену на одной площадке ЦПДЭ по одной профессии или специальности. Одна экзаменационная группа может выполнять задание демонстрационного экзамена в течение одной или двух смен в соответствии с выбранным КОД. В один день может быть организовано несколько смен. Одна учебная группа может быть распределена на несколько экзаменационных групп. В случаях, когда количество участников в экзаменационной группе меньше установленного минимального количества рабочих мест, возможно формирование экзаменационной группы из разных учебных групп, но не более чем из 25 человек. Если в соответствии с выбранным КОД экзамен для одной экзаменационной группы проводится более одного дня, экзамены проводятся последовательно, без назначения перерывов между днями.

Регистрация участников экзамена, информирование о сроках и порядке проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена осуществляется образовательной организацией.

В случае проведения ДЭ на площадке организации-партнера (предприятия-работодателя или иной образовательной организации на основании договора о сетевой форме реализации образовательных программ) образовательная организация направляет в адрес соответствующего ЦПДЭ список выпускников, сдающих демонстрационный экзамен не позднее, чем за 2 (два) месяца до планируемой даты проведения ГИА в форме ДЭ.

Все личные профили на соответствующей цифровой платформе федерального оператора (далее – ЦС) должны быть созданы/актуализированы и подтверждены не позднее чем за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена.

Ответственность за сведения, содержащиеся в личном профиле, несет персонально каждый участник или эксперт, а также региональный оператор, подтвердивший данные сведения.

Регистрация экзаменов в цифровой системе федерального оператора производится федеральным оператором на основе Сводного графика и результатов проверки ЦПДЭ на соответствие требованиям КОД не позднее чем за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена в разрезе каждой сдающей экзаменационной группы с присвоением идентификационного номера[1].

Все дальнейшие действия по подтверждению готовности экзамена осуществляются в ЦС на основании зарегистрированного экзамена: формирование экзаменационных групп, согласование Главного эксперта, подтверждение согласованным Главным экспертом состава Экспертной группы, Плана проведения экзамена.

Формирование экзаменационных групп в ЦС осуществляется региональным оператором не позднее чем за 21 календарный день до даты начала демонстрационного

[1] идентификационный номер присваивается зарегистрированной экзаменационной группе

экзамена путем прикрепления экзаменуемых к конкретному зарегистрированному экзамену в соответствии с инструктивными материалами федерального оператора.

При формировании экзаменационных групп в ЦС все профили участников демонстрационного экзамена должны быть полностью заполнены и подтверждены.

При этом обработка и хранение персональных данных проводится в соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных».

8. Подготовка площадки проведения демонстрационного экзамена и установка оборудования

Ответственность за обеспечение площадки необходимой инфраструктурой для проведения демонстрационного экзамена по каждому направлению подготовки в соответствии с инфраструктурными листами КОД несет организация, на базе которой проводится ДЭ. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Сроки материально-технического оснащения ЦПДЭ определяются организацией, на базе которой проводится демонстрационный экзамен, с учетом полной готовности площадки за один календарный день до даты проведения демонстрационного экзамена.

ЦПДЭ могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

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

Федеральный оператор вправе организовать проверку ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов или соответствующих документов, гарантирующих поставку расходных материалов к моменту проведения ДЭ.

9. Проведение демонстрационного экзамена

9.1. Подготовительный день

Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена (в подготовительный день) главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на базе которой проводится демонстрационный экзамен, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности. При необходимости происходит настройка оборудования. По итогам проверки заполняется и подписывается Акт о готовности площадки для проведения демонстрационного экзамена. Оригинал Акта о готовности направляется в адрес федерального оператора, где хранится в течение двух лет, копия загружается в цифровую систему.

В подготовительный день главным экспертом осуществляется сверка состава экспертной группы в соответствии с подтвержденными в цифровой системе данными на основании документов, удостоверяющих личность.

После сверки состава экспертной группы главным экспертом осуществляется распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки, проводится в присутствии всех участников. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена фиксируются в протоколе Результаты распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующем протоколе. Оригинал протокола распределения рабочих мест хранится в ЦПДЭ в соответствии со сроками и в порядке, устанавливаемом ЦПДЭ.

Организация, на базе которой проводится ДЭ, обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для выпускников и членов экспертной группы проводится техническим экспертом под подпись. Все участники экзамена должны быть проинформированы о безопасном использовании всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности. Протоколы об ознакомлении с правилами техники безопасности и охраны труда хранятся в организации, на базе которой проводится ДЭ в соответствии со сроками и в порядке, устанавливаемом ЦПДЭ. Ответственность соблюдения норм ОТ и ТБ несет организация, на базе которой проводится ДЭ.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в листе регистрации участников ДЭ. Участники должны ознакомиться с подробной информацией о плане проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения правил и плана проведения экзамена. Итоги жеребьевки и ознакомления с рабочими местами фиксируются в Протоколе распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами по установленной форме.

После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более 2 (двух) академических часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

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

В подготовительный день не позднее 08 ч. 00 мин. по местному времени в личном кабинете в цифровой системе главный эксперт получает вариант задания и критерии оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе. Если подготовительный день проводится для нескольких экзаменационных групп, в указанный день в личном кабинете главного эксперта поступает вариант задания для экзаменационных(ой) групп(ы), сдающих(ей) первыми(ой).

Варианты заданий для последующих экзаменационных групп поступают главному эксперту за 1 (один) день до начала таких экзаменов не позднее 08 ч. 00 мин. по местному времени. Каждая экзаменационная группа сдает экзамен по отдельному варианту задания.

После получения варианта задания Главным экспертом не допускается его разглашение или ознакомление с другими лицами до дня демонстрационного экзамена.

9.2 Проведение основных мероприятий демонстрационного экзамена

Допуск к экзамену осуществляется Главным экспертом на основании паспорта, в случае отсутствия – иного документа, удостоверяющего личность экзаменуемого (студенческого билета, зачетной книжки).

К демонстрационному экзамену допускаются участники, прошедшие инструктаж по ОТ и ТБ, а также ознакомившиеся с рабочими местами.

К оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена допускаются члены Экспертной группы, прошедшие Инструктаж по ОТ и ТБ, а также ознакомившиеся с распределением обязанностей. Явка выпускника фиксируется в листе регистрации участников ДЭ, в протоколе проведения ДЭ фиксируется его рабочее место. Время начала и завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в итоговом протоколе ГИА, проводимой в форме демонстрационного экзамена. Данный протокол составляется главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

Перед началом демонстрационного экзамена членами экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, отличных от включенного в инфраструктурный лист КОД. Затем технический эксперт под подпись повторно знакомит выпускников с требованиями охраны труда и производственной безопасности. После чего выпускники занимают свои рабочие места (согласно результатам распределения рабочих мест).

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена в распечатанном виде, обобщенную оценочную ведомость (если применимо), дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена.

Экзаменуемому предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием: не более 1 (одного) академического часа.

В определенных случаях, предусмотренных КОД или другой документацией, регламентирующей особенности выполнения заданий по каким-либо

профессиям/специальностям, задание может выдаваться участникам перед выполнением соответствующей работы.

Во время проведения ДЭ выпускники обязаны:

- не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

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

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена, фиксируя время начала экзамена в протоколе проведения ДЭ.

После объявления начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий.

В ходе проведения демонстрационного экзамена участникам запрещено контактировать с другими экзаменуемыми и членами экспертной группы без разрешения главного эксперта.

Члены ГЭК, присутствующие на площадке, доводят до сведения Главного эксперта все замечания, связанные, по их мнению, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки.

Нахождение других лиц на площадке, кроме перечисленных, не допускается.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения заданий демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и за 5 минут до окончания времени выполнения заданий. Кроме того, каждые 1,5–2 часа главный эксперт объявляет перерывы на 10–15 минут.

В случае возникновения несчастного случая или болезни выпускника главным экспертом незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц от ЦПДЭ для оказания медицинской помощи и уведомляется представитель образовательной организации, которую представляет выпускник (далее – Сопровождающее лицо).

Далее с привлечением Сопровождающего лица принимается решение об отстранении выпускника от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах срока, предусмотренного планом проведения

демонстрационного экзамена. В случае отстранения выпускника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершенную работу. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Протоколе учета времени и нештатных ситуаций. Оригинал протокола хранится в ЦПДЭ.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в виде протокола. Все вопросы по выпускникам, обвиняемым в нечестном поведении, или чье поведение мешает процедуре проведения демонстрационного экзамена, передаются главному эксперту и рассматриваются экспертной группой с привлечением апелляционной комиссии образовательной организации.

В процессе выполнения заданий выпускники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение выпускниками норм и правил ОТ и ТБ может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению выпускника от выполнения экзаменационных заданий.

Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости. Вся информация и инструкции по выполнению заданий экзамена от главного эксперта и членов экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику.

Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить экзаменационное задание, не допускается.

После объявления главным экспертом окончания периода времени, отведенного на выполнение заданий, выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена и покидают рабочее место. Время завершения выполнения заданий фиксируется главным экспертом в протоколе проведения ДЭ.

Технический эксперт обеспечивает контроль безопасного завершения работ выпускниками в соответствии с требованиями техники безопасности и охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

После сдачи всех работ члены экспертной группы приступают к процедуре оценивания.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

9.3 Оценка экзаменационных заданий

Выполненные экзаменационные задания оцениваются экспертной группой в соответствии с оценочными материалами. Оценивание не должно проводиться в присутствии экзаменуемого, если иное не предусмотрено КОД.

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

Одно из главных требований при оценивании заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение равных условий для всех участников демонстрационного экзамена.

Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в цифровой системе форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в цифровую систему Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.

После внесения Главным экспертом всех баллов в цифровую систему, баллы в цифровой системе блокируются.

По завершении всех оценочных процедур проводится итоговое заседание экспертной группы, во время которого осуществляется сверка результатов из цифровой платформы с оценочными листами. При этом в целях минимизации расходов и работ, связанных с бумажным документооборотом во время проведения демонстрационного экзамена по согласованию с представителями образовательной организации, сверка может быть произведена с применением электронных ведомостей без их распечатки.

Если баллы, занесенные в систему, соответствуют рукописным оценочным ведомостям, из цифровой системы выгружается протокол, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов каждого экзаменуемого за выполненное задание демонстрационного экзамена. Протокол подписывается главным экспертом и членами экспертной группы и далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

В случае выявления в процессе сверки несоответствия внесенных в цифровую систему данных и рукописных ведомостей, главным экспертом направляется запрос ответственным сотрудникам по работе с системой для разблокировки цифровой системы в соответствующем диапазоне, оформляется протокол о нештатной ситуации, который подписывается главным экспертом и всеми экспертами, производившими оценку. Далее вносятся все необходимые корректировки, производится блокировка баллов в системе и выгружается актуальный отчет о блокировке критериев оценки и протокол проведения ДЭ, который подписывается главным экспертом и членами экспертной группы и заверяется членом ГЭК.

По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утвержденным оценкам не принимаются. Результатом работы экспертной группы является заполненный протокол проведения ДЭ (приложение 5), в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов каждого экзаменуемого за выполненное задание демонстрационного экзамена. Протокол проведения демонстрационного экзамена подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы и передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов. Копия передается федеральному оператору по запросу.

В целях обеспечения информационной открытости и прозрачности процедуры проведения демонстрационного экзамена рекомендуется также организация прямых трансляций хода проведения демонстрационного экзамена, в том числе с использованием общедоступных интернет - ресурсов.

Члены ГЭК переводят баллы в экзаменационную оценку ГИА.

При автоматизированной обработке документов перевод баллов в оценку осуществляется без участия членов ГЭК. Члены ГЭК подписывают итоговый протокол ГИА в форме ДЭ профильного уровня, обобщают результаты ДЭ с указанием балльного рейтинга выпускников.

Итоговый протокол оглашается участникам ГИА в форме демонстрационного экзамена в день подписания итогового протокола.

Не позднее следующего дня после завершения ДЭ главный эксперт готовит отчет о проведении ДЭ.

Все выполненные задания необходимо хранить с момента утверждения итогового протокола демонстрационного экзамена Председателем не менее пяти рабочих дней.

При невозможности хранения выполненных заданий по техническим причинам необходимо сфотографировать данные задания под контролем Председателя.

9.4 Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии Председателя или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение заданий демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, принимается за 100 баллов.

Перевод итоговых баллов выполнения заданий демонстрационного экзамена в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 1.

Таблица 1 – Рекомендуемый порядок перевода результатов ДЭ в оценку ГИА

Оценка ГИА в форме демонстрационного экзамена	«2» неудовлетворительно	«3» удовлетворительно	«4» хорошо	«5» отлично
Итоговая оценка	0,00-49,99 %	50,00-64,99 %	65,00-89,99 %	90,00-100 %

9.5 Цифровой паспорт компетенций

Формирование итогового документа о результатах выполнения заданий демонстрационного экзамена в рамках ГИА по каждому экзаменуемому выполняется автоматизировано с использованием цифровой платформы, где осуществляется автоматизированная обработка внесенных баллов и оценок, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и автоматически формируется электронный файл (цифровой паспорт компетенций) по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен, с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных работ. Форма цифрового паспорта компетенций устанавливается федеральным оператором.

Ссылка на цифровой паспорт компетенций отображается в карточке выпускника в личном кабинете администратора цифровой системы, а также в личном кабинете выпускника.

Цифровой паспорт компетенций формируется на русском языке.

Учет выданных цифровых паспортов компетенций ведется федеральным оператором в электронном реестре в соответствии с присвоенным регистрационным номером.

Выпускник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле. Право доступа кроме выпускника к результатам демонстрационного экзамена может быть предоставлено также предприятиям-партнерам федерального оператора в соответствии с подписанными соглашениями (в том числе участникам кластеров) с соблюдением норм федерального законодательства о защите персональных данных. На основании результатов ГИА в форме ДЭ предприятием может быть принято решение о приеме выпускника на работу.

9.6 Использование результатов демонстрационного экзамена

Организации-работодатели, участвующие в оценке экзамена, по его результатам могут осуществить подбор лучших молодых специалистов по востребованным компетенциям, оценив на практике их профессиональные умения и навыки.

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и квалификации установленного образца.

Результаты проведения ДЭ в разрезе регионов, профессий/специальностей, кластеров могут использоваться региональными и федеральным операторами для проведения статистических и аналитических исследований. На их основе составляется

рейтинг регионов, кластеров, предприятий-работодателей, образовательных организаций, выпускников.

9.7 Неявка на демонстрационный экзамен

В случае досрочного завершения выполнения заданий ГИА в форме ДЭ выпускником по независящим от него причинам, результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее – выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не раннее 1 (одного) месяца и не позднее 4 (четырех) месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через 6 (шесть) месяцев после прохождения ГИА впервые.

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

Приложение 5
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026 г.

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является приложением к Рабочей программе воспитания Октябрьского филиала КГА ПОУ «УАПК», реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

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

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся Октябрьского филиала «Уссурийский агропромышленный колледж». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

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

Задачи воспитания:

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

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

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

- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

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

гражданское воспитание — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию,

многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

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

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

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

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

профессионально-трудовое воспитание — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

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

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

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

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

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ)

воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

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

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

выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);

использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);

планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);

эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);

осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);

проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);

содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);

пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО
Гражданское воспитание
- осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

- сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.
- проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.
- ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.
- осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.
- обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах
Патриотическое воспитание
- осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
- сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.
- проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.
- проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
- проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.
- проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.
- понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.
- ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.
- обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание

- выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.
- проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.
- проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.
- ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
- понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
- соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.
- выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.
- проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья.
- демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.
- демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
- понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны
- участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности
- выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности
- понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

- ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
- демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.
- выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.
- применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
- имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению людьми
Ценности научного познания
- деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
- обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности
- демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
- умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающиеспецифику профессии
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Октябрьского МО Приморского края
- осознающий себя гражданином и защитником великой страны

- проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
- сохраняющий и укрепляющий лучшие традиции, существующие в колледже российском студенчестве, направленные на воспитание у студентов представлений о престижности выбранного ими колледжа, профессии
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию
- осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
- демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
- соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России
- лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением
- демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
- стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях
- осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
- воспитание толерантной личности студента, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения
- проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп
- сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
- выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия
- проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние иповедение людей, умеющий критически оценивать это влияние
- проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и

самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве
- ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии Повар, кондитер
- формирование у студентов культуры здоровья на основе воспитания психологически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
- проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.
- соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.
- готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
- открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
- способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
- проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам Приморского края, их сохранению и рациональному природопользованию
- формирование экологической культуры студента, направленной на гуманистическое отношение к природе, членам общества, воспитание здорового и безопасного образа жизни
- осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Приморском крае как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны
- принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития Дальнего Востока, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Приморского края в национальном и мировом масштабах

- осознающий единство пространства Дальнего Востока, как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Приморского края
- демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики.
- демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы и др.), качества гармонично развитого молодого человека, его профессиональных и творческих достижений
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии
- деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
- обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности
- умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
- способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии/специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности в области кулинарии
- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии;

- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии Повар, кондитер
- организация практических занятий по работе с современным специализированным оборудованием и инвентарем в области кулинарии

Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии Повар, кондитер

Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии Повар, кондитер
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии Повара, кондитера

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии Повар, кондитер»

- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
- встречи с известными представителями области кулинарии
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием студентов обучающихся по профессии Повар, кондитер

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии Повар, кондитер, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии Повар, кондитер, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение по профессии Повар, кондитер
- размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией Повар, кондитер

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии Повар, кондитер
- совместные мероприятия, посвященные Дню работников пищевой промышленности;

Модуль «Профилактика и безопасность»

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии Повар, кондитер
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией Повар, кондитер
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии Мастер сельскохозяйственного производства Повар, кондитер

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию Повар, кондитер;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии Повар, кондитер: презентации, лекции, акции
- реализация социальных проектов по профессии Повар, кондитер, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню работников пищевой промышленности
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии Повар, кондитер
- проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии Повар, кондитер
- проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.)

- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии Повар, кондитер

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

- приказ о проведении родительского собрания
- положение о кураторе
-программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»;
-программа «Психологическое сопровождения личностного и профессионального становления студента»
- приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами

- договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
- сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии Повар, кондитер: рейтинги, портфолио и пр.

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией Повар, кондитер
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии Повар, кондитер
- успешное освоение образовательных программ по профессии Повар, кондитер

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование:

- сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4 Анализ воспитательного процесса.

- анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии Повар, кондитер

Календарно-тематический план воспитательной работы на 2024-2025 учебный год

№	Модуль Содержание и формы деятельности	Курсы,группы	Сроки	Ответственные
	1.Образовательная деятельность			
1.	Оформление кабинетов.		в течение года	Зав. кабинетами
2.	Формирование научных студенческих обществ, предметных кружков, кружков по интересам.	1 - 3 курс	в течение года	Председатели ЦК
3.	Использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания.	1 - 3 курс	в течение года	Преподаватели
4.	Реализация индивидуального проекта по введению в профессию	1 - 2 курс	в течение года	Председатели ЦК
5.	Исследовательская деятельность воспитательной направленностипри изучении дисциплин и профессиональных модулей.	1 - 3 курс	в течение года	Преподаватели
6.	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям.	1 - 3 курс	в течение года	Преподаватели
7.	Реализация индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности.	1 - 3 курс	в течение года	Преподаватели
8.	Использование образовательного контента художественных фильмов, литературных произведений воспитательной направленности, повышающих престиж профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о трудовых династиях.	1 - 3 курс	в течение года	Преподаватели
	2. Кураторство			
1.	Оформление папки по воспитательной работе классного руководителя.	1 - 3 курс	сентябрь	Классные руководители
2.	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном».	1 - 3 курс	в течение года	Классные руководители

3.	Посещение культурных мероприятий по Пушкинской карте.	1 - 3 курс	в течение года	Классные руководители
4.	Контроль посещаемости, успеваемости и поведения студентов.	1 - 3 курс	в течение года	Классные руководители
3.Наставничество				
1.	Подготовка условий реализации системы наставничества.		сентябрь	Преподаватели
2.	Формирование банка наставляемых для обучающихся из «группы риска».	1 - 3 курс	сентябрь	Социальный педагог
3.	Подготовка студентов к участию в конкурсах профессионального мастерства, предметных олимпиадах, творческих конкурсах.	1 - 3 курс	в течение года	Преподаватели
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	День знаний. Традиция «Самолётик будущего».	1 - 3 курс	1 сентября	класные руководители
2.	Церемония подъема (спуска) государственного флага РФ.	1 - 3 курс	понедельник - пятница	социальный педагог
3.	Конкурс видеороликов «Говори правильно!», приуроченный к Международному дню грамотности.	1 - 3 курс	9 сентября – 11 сентября	преподаватель русского языка
4.	Информационная линейка, посвященная Дню памяти жертв фашизма.	1 - 3 курс	11 сентября	преподаватель истории
5.	Интеллектуально-развлекательная игра «Туристические тропы Приморья», посвященная Дню туризма.	1 курс	27 сентября	социальный педагог
6.	Поздравление педагогов с Днем учителя; Днем профтехобразования.	1 - 3 курс	2 октября - 4 октября	Студенческий совет
7.	День отца в России.	1 - 3 курс	15 октября	классные руководители
8.	Международный день библиотек.	1 - 3 курс	25 октября	Библиотекрь
9.	Брейн-ринг «День народного единства».	1 курс	1 ноября	классные руководители
10.	День начала Нюрнбергского процесса.	1-2 курс	20 ноября	Преподаватель истории
11.	День матери в России.	1 - 3 курс	26 ноября	классные руководители
12.	День Государственного герба Российской Федерации.	1 - 3 курс	29 ноября	Классные руководители
13.	Урок мужества, посвященный Дню Неизвестного солдата.	1 - 3 курс	2 декабря – 6 декабря	Преподаватель истории
14.	День Героев Отечества.	1 - 3 курс	9 декабря	Преподаватель истории
15.	День прав человека.	1 - 3 курс	10 декабря	Социальный педагог
16.	Интеллектуальная игра «Умники и умницы», посвященная Дню Конституции Российской Федерации.	3 курс	12 декабря	Классные руководители
17.	День российского студенчества.	1 - 3 курс	25 января	Социальный педагог

18.	Памятный день полного снятия блокады Ленинграда.	1 - 3 курс	27января	Преподаватель истории
19.	День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве.	2 курс	3февраля	Преподаватель истории
20.	Образовательный квест по учебным дисциплинам,приуроченного ко Дню российской науки	1 курс	7 февраля	Преподаватели математики, физики
21.	Мероприятия к Международному Дню родного языка.	2 курс	21 февраля	Преподаватель русского языка
22.	День защитника Отечества.	1 - 3 курс	22 февраля	Классные руководители
23.	Международный женский день.	1 - 3 курс	8 марта	Воспитатель
24.	День воссоединения Крыма с Россией.	1 - 3 курс	18 марта	Социальный педагог
25.	Всемирный день театра.	1 - 3 курс	27 марта	Классные руководители
26.	Интеллектуально-развлекательная игра «Где логика?», посвященная Дню космонавтики.	1-2 курс	апрель	Преподаватель физики
27.	Интеллектуальный турнир «Своя Игра» в рамках Всероссийской недели финансовой грамотности.	1 - 3 курс	апрель	Преподаватель экономики
28.	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны.	1 - 3 курс	апрель	Преподаватель истории
29.	Всемирный день Земли.	1 - 3 курс	апрель	Классные руководители
30.	Вахта памяти «День Победы»	1 - 3 курс	22апреля - 09 мая	Социальный педагог
31.	Международный день музеев.	1 - 3 курс	16 мая	Классные руководители
32.	День славянской письменности и культуры.	1-2 курс	23 мая	Преподаватель русского языка
33.	День русского языка.	1 -2 курс	6 июня	Преподаватель русского языка
34.	День России.	1 - 3 курс	12 июня	Социальный педагог
35.	День памяти и скорби.	1 - 3 курс	22 июня	Социальный педагог
36.	Торжественное вручение дипломов.	2– 3 курс	июнь	Зав. по УПР
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Организация в доступных для обучающихся и посетителей местах общего доступа исторических символов государства, региона.	1 - 3 курс	август	Администрация колледжа
2.	Поднятие флага Российской Федерации	1 - 3 курс	в течение года	Классные руководители

3.	Оформление и обновление информационного стенда в холле колледжа	1 - 3 курс	в течение года	Преподаватели
4.	Создание и обновление в библиотеке книжных выставок	1 - 3 курс	в течение года	Библиотекарь
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Родительские собрания.	1 - 3 курс	сентябрь, октябрь	Классные руководители
2.	Организация совместной работы образовательной организации с родителями.	1 - 3 курс	в течение года	Социальный педагог
3.	Информирование родителей о посещаемости, успеваемости и поведении студентов.	1 - 3 курс	в течение года	Классные руководители
4.	Консультации для родителей по установлению детско- родительских отношений	1-2 курс	в течение года	Социальный педагог
7. Самоуправление				
1.	Групповые собрания по выбору актива.	1 - 3 курс	сентябрь	Классные руководители
2.	Заседание Студенческого совета «План работы на год».	1 - 3 курс	сентябрь	Зав. по УПР
3.	Заседание Студенческого совета.	1 - 3 курс	1 в месяц	Социальный педагог
	Заседание Старостата	1 - 3 курс	1 в месяц	Председатель Старостат
4.	Спортивные и творческие мероприятия, акции	1 - 3 курс	в течение года	Председатель Студ. совета
8. Профилактика и безопасность				
1.	Урок подготовки студентов к действиям в условиях различногорода экстремальных и опасных ситуаций, в том числе в местах массового пребывания людей, адаптации после летних каникул.	1 - 3 курс	сентябрь	Преподаватель ОБЖ
2.	Составление социальных паспортов групп.	1 - 3 курс	сентябрь	Классные руководители
3.	Викторина «Что я знаю о терроризме?», приуроченная ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	1 - 3 курс	3 сентября	Социальный педагог
4.	Собрание обучающихся-сирот и их представителей по компенсационным выплатам.	1 - 3 курс	сентябрь	Социальный педагог
5.	Адаптационные тренинги для обучающихся 1 курса.	1 курс	сентябрь	Педагог-психолог

6.	Комплексная диагностика обучающихся I курса: тестирование, анкетирование (составление социального портрета первокурсников).	1 курс	сентябрь-октябрь	Классные руководители
7.	Акция к Всемирному Дню без табака «Обменяй сигарету на конфету».	1 - 3 курс	ноябрь	Социальный педагог
8.	Социально-психологическое тестирование, направленное наранее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ.	1 - 3 курс	октябрь-ноябрь	Социальный педагог
9.	Проведение инструктажей по технике безопасности.	1 - 3 курс	в течение года	Классные руководители
10.	Обучающие и просветительские беседы по проблемам алкоголизма, наркомании, табакокурения и иных видов зависимостей.	1 - 3 курс	в течение года	Социальный педагог
11.	Мероприятия к Всемирному Дню борьбы со СПИДом.	1 - 3 курс	декабрь	Социальный педагог, Библиотекарь
12.	Проведение профилактических мероприятий со студентами «групп ы риска»	1 - 3 курс	в течение года	Социальный педагог
13.	Совет по профилактике правонарушений среди студентов		1 раз в месяц	Социальный педагог
14	Проведение классного часа «Мир без террора», посвященного Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1-2 курс	10 сентября	Социальный педагог
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Участие в ярмарке рабочих мест	1 - 3 курс	по графику	Зав. по УПР
2.	Обновление банка данных социальных партнёров колледжа, заключение договоров о сотрудничестве и организации прохождения производственной практики обучающихся , дальнейшего трудоустройства		в течение года	Зав. по УПР
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Подготовка к участию в конкурсе «Абилимпикс»	2-3 курс	по графику	Зав. по УПР

2.	Подготовка студентов к участию в конкурсах профессионального мастерства, предметных олимпиадах, творческих конкурсах	1 - 3 курс	в течение года	Преподаватели, Мастера П/О
3.	Единый День открытых дверей		апрель	Преподаватели, Мастера П/О
11. Волонтёрская и добровольческая деятельность				
1.	Акция «Чистый двор»	1 - 3 курс	сентябрь	Классные руководители
2.	Акция «Воды России»	1 - 3 курс	октябрь	Классные руководители
3.	Всероссийский субботник	1 - 3 курс	апрель	Классные руководители
4.	Международный день пожилых людей$	1 - 3 курс	1 октября	Классные руководители
Студенческие спортивные клубы				
1.	Подготовка к сдаче норм ГТО среди обучающихся и преподавателей	1-2 курс	сентябрь	Преподаватель физической культуры
2.	Осенний легкоатлетический «Кросс нации»	1 - 3 курс	сентябрьь	Преподаватель физической культуры
3.	Турнир по шахматам	1 - 3 курс	25 января	Преподаватель физической культуры
4.	Всемирный день здоровья	1 - 3 курс	7 апреля	Преподаватель физической культуры
5.	Участие в краевых, муниципальных спортивных соревнованиях	1 - 3 курс	в течение года	Преподаватель физической культуры
6.	Акция по здоровому образу жизни «Тропа Здоровья»	1 - 3 курс	май	Преподаватель физической культуры
7.	Тренировочные игры по волейболу	1 - 3 курс	по графику	Преподаватель физической культуры
8.	Привлечение к проведению спортивных мероприятий известных в районе мастеров спорта и др. спортсменов	1 - 3 курс	в течение года	Преподаватель физической культуры
9.	Секция Тяжёлая атлетика	1 - 3 курс	в течение года по графику	Преподаватель физической культуры

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

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

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

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

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

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

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

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

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

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

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