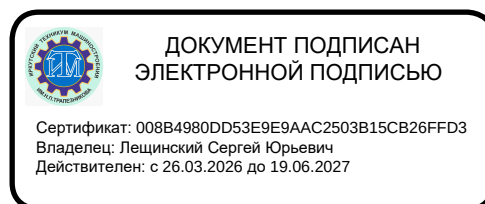


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**
подготовки специалистов среднего звена
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Иркутской области
«Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения—очная

Срок получения образования
по специальности – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Иркутск, 2026

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	5
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	15
КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.....	36
ОУД.01 Русский язык.....	38
ОУД.02 Литература	65
ОУД.03 История	109
ОУД.04 Обществознание	159
ОУД.05 География.....	209
ОУД.06 Иностранный язык.....	254
ОУД.07 Информатика.....	283
ОУД.08 Физическая культура	309
ОУД.09 Основы безопасности и защиты Родины.....	335
ОУД.10 Химия	366
ОУД.11 Биология	403
ОУД.12 Индивидуальный проект	443
ОУД.13 Математика	459
ОУД.14 Физика	499
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ.....	529
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ.....	541
ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	555
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.....	575
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ.....	592
ОГСЭ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ	603
ЕН.01 ХИМИЯ	618
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ.....	636
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА.....	648
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ.....	663
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ	683
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	699
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ.....	714
ОП.06 ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА.....	731
ОП.07 ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА	742
ОП.08 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	752
ОП.09 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	765

ОП.10 ОХРАНА ТРУДА	777
ОП.11 Безопасность жизнедеятельности	809
ОП.12 ОСНОВЫ РАБОТЫ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ И СПРАВОЧНЫХ ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМАХ	834
ОП.13 Основы эффективного поведения на рынке труда.....	844
ОП.14 Основы бережливого производства.....	861
ОП.15 Контроль качества блюд общественного питания.....	871
ОП.16 Технология приготовления блюд национальных кухонь.....	883
ОП.17 Нетрадиционные технологии приготовления блюд	902
ОП.18 Основы бухгалтерского учета и калькуляции	922
ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	935
ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	965
ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	1003
ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	1037
ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	1063
ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	1090
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: ПРОФЕССИЯ 16675 ПОВАР.....	1117

ПМ. 08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ	
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: ПРОФЕССИЯ	
16472 ПЕКАРЬ.....	1133
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	1159
ГИА.00 Государственная итоговая аттестация	1240
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ	1266

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к образовательной программе среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Иркутской области
«Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»
- программе подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП) – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П.Трапезникова» (далее – ГБПОУ ИТМ) с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565.

ОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иные компоненты, а также оценочные и методические материалы.

Обучение по ОП осуществляется в очной форме обучения.

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

1. Нормативно-правовую базу ОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 N 273-ФЗ (в актуальной редакции);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. N 762 (в актуальной редакции);
- Положение о практической подготовке обучающихся, утв. приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390 (в актуальной редакции);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом

Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 (в актуальной редакции);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565.
- Профессиональный стандарт "Кондитер" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н);
- Профессиональный стандарт "Пекарь" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н);
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н);
- Инструктивно-методические документы Минпросвещения России;
- Устав ГБПОУ ИТМ.
- Положение об участии студентов ГБПОУ ИТМ в военных сборах.
- Положение о формах и процедурах текущего контроля знаний и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ ИТМ.
- Иные нормативные акты регионального и локального уровня.

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

3. Направленность образовательной программы:

ОП ориентирована на следующие основные виды деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
7. Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар;
8. Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь.

4. Результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями** (далее - ОК):

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать **профессиональными компетенциями** (далее - ПК), соответствующими выбранным видам деятельности, предусмотренным пунктом 3.4 ФГОС СПО, сформированными в том числе на основе профессиональных стандартов:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

5. Практическая подготовка обучающихся

Образовательная деятельность при освоении отдельных компонентов образовательной программы организуется в форме практической подготовки.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности и предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы,

которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка организуется в лабораториях, учебных базах практики и др., а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между ГБПОУ ИТМ и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- естественнонаучных дисциплин;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- технического оснащения организаций питания,

Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

ГБПОУ ИТМ 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. Перечни материально-технического обеспечения по каждой учебной дисциплине и профессиональным модулям включены в состав рабочих программ соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях ГБПОУ ИТМ и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающим потребностям отрасли и требованиям работодателей.

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В ГБПОУ ИТМ через применение электронной информационно-образовательной среды обеспечен одновременный доступ не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа

в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

ГБПОУ ИТМ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

8. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ ИТМ, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

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 одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

9. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся.

ГБПОУ ИТМ формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственно-духовных, гражданственных, общекультурных качеств, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся привлекаются учебно-исследовательской работе, деятельности общественных организаций, спортивных и творческих клубов, участвуют в развитии студенческого самоуправления.

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включенных в ОП рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Образовательной программы среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Иркутской области
«Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Срок получения образования
по специальности – 3 года 10 мес.
на базе основного общего
образования

Иркутск, 2026

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, вкл. промежуточную аттестацию	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация (экз.)	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)
I курс	1392	72	0	12	0	1476
II курс	1052	180	216	28	0	1476
III курс	801	396	288	27	0	1512
IV курс	687	252	288	33	216	1476
Всего	3932	900	792	100	216	5940

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы (час.)																					
				Всего (максимальная нагрузка)	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс									
					Объем отведенный на учебные занятия, практику, час.					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр								
					Всего учебных занятий	в т.ч. практич. подготовка	в т.ч. курсовая работа	в т.ч. на промежуточную аттестацию																	
		Дифф. зачет	Экзамен	17					24	17	18/24	17	16/25	17	10/24	учебные занятия, практика	выполнение СР	учебные занятия, практика	выполнение СР	учебные занятия, практика	выполнение СР	учебные занятия, практика	выполнение СР	учебные занятия, практика	выполнение СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	15	16	17	18	19	20	21	22	19	20	21	22	23	24	25	26

ОУД.00	Общеобразовательный цикл			1476	1476	972	0	33	0	476	0	554	0	262	0	184	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык		2	72	72	36		3		34		38													
ОУД.02	Литература	3		108	108	54		2		34		46		28											
ОУД.03	История	2		136	136	56		2		68		68													
ОУД.04	Обществознание	2		72	72	34		2		34		38													
ОУД.05	География	2		72	72	28		2		34		38													
ОУД.06	Иностранный язык		3	144	144	141		3		34		46		64											
ОУД.07	Информатика		4	144	144	106		3		34		46		34		30									
ОУД.08	Физическая культура	2		72	72	70		2		34		38													
ОУД.09	Основы безопасности и защиты Родины	2		68	68	46		2		34		34													
ОУД.10	Химия		2	144	144	86		3		68		76													
ОУД.11	Биология		4	72	72	30		2						34		38									
ОУД.12	Индивидуальный проект	4		32	32	24		2								32									
ОУД.13	Математика		4	232	232	225		3		34		46		68		84									
ОУД.14	Физика	3		108	108	36		2		34		40		34											
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			496	487	399	0	13	9	34	0	0	0	70	2	114	2	68	0	64	0	100	2	37	3
ОГСЭ.01	Основы философии		4	36	34	0		2	2							34	2								
ОГСЭ.02	История	3		38	36	0		2	2					36	2										
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	164	161	161		3	3							44		34		32		34		17	3
ОГСЭ.04	Физическая культура	8		190	190	188		2	0					34		36		34		32		34		20	
ОГСЭ.05	Психология общения	7		34	32	24		2	2													32	2		
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	1		34	34	26		2	0	34															
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл			182	177	36	0	5	5	0	0	0	0	34	0	36	0	70	2	37	3	0	0	0	0
ЕН.01	Химия		6	144	141	36		3	3					34		36		34		37	3				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	5		38	36	0		2	2									36	2						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			1112	1080	472	0	42	32	102	0	96	6	66	2	194	10	136	0	214	2	207	7	65	5
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		2	68	65	30		3	3	34		31	3												
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4	100	97	44		3	3			34		32		31	3								

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		2	68	65	15		3	3	34		31	3												
ОП.04	Организация обслуживания	6		66	66	22		2	0								34		32						
ОП.05	Основы экономики	3		36	34	12		2	2					34	2										
ОП.06	Основы менеджмента	6		48	48	14		2	0										48						
ОП.07	Основы маркетинга	7		36	34	14		2	2												34	2			
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	4к1		34	34	5		2	0							34									
ОП.09	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7	110	107	72		3	3								34		36		37	3			
ОП.10	Охрана труда	4		34	32	8		2	2							32	2								
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		4	68	65	48		3	3							65	3								
ОП.12	Основы работы в государственных и справочных информационных системах	1		34	34	18		2	0	34															
ОП.13	Основы эффективного поведения на рынке труда	4к1		34	32	22		2	2							32	2								
ОП.14	Основы бережливого производства	7		36	34	24		2	2												34	2			
ОП.15	Контроль качества блюд общественного питания	6		36	34	20		2	2										34	2					
ОП.16	Технология приготовления блюд национальных кухонь	8		120	118	34		2	2								34		32		34		18	2	
ОП.17	Нетрадиционные технологии приготовления блюд		8	118	115	40		3	3												68		47	3	
ОП.18	Основы бухгалтерского учета и калькуляции	6		66	66	30		2	0								34		32						
П.00	Профессиональный цикл			2458	2426	1984	34	110	32	0	0	203	5	174	2	322	2	330	6	574	6	291	5	532	6
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			252	247	164	0	15	5	0	0	101	3	68	2	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	34	31	8		3	3			31	3												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3к		68	66	12		2	2			34		32	2										
УП.01	Учебная практика	3к		72	72	72		2	0			36		36											
ПП.01	Производственная практика	4к2		72	72	72		2	0							72									
	Экзамен по профессиональному модулю		4кэ	6	6			6	0							6									

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			456	452	372	14	14	4	0	0	102	2	106	0	244	2	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2		34	32	6		2	2			32	2												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4к3		92	90	42	14	2	2			34		34		22	2								
УП.02	Учебная практика	4к3		180	180	180		2	0			36		72		72									
ПП.02	Производственная практика	4к2		144	144	144		2	0							144									
	Экзамен по профессиональному модулю		4кэ	6	6			6	0							6									
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			304	299	246	0	15	5	0	0	0	0	0	0	0	0	90	2	209	3	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		34	32	10		2	2									32	2						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	48	45	20		3	3									22		23	3				
УП.03	Учебная практика	6к1		108	108	108		2	0									36		72					
ПП.03	Производственная практика	6к2		108	108	108		2	0											108					
	Экзамен по профессиональному модулю		6	6	6			6	0											6					

ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			298	293	230	0	15	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106	2	187	3
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		34	32	10		2	2													32	2		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8	78	75	40		3	3													38		37	3
УП.04	Учебная практика	8		108	108	108		2	0													36		72	
ПП.04	Производственная практика	8		72	72	72		2	0															72	
	Экзамен по профессиональному модулю		8к	6	6			6	0															6	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			356	351	302	0	15	5	0	0	0	0	0	0	0	0	136	2	215	3	0	0	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5		34	32	12		2	2									32	2						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	64	61	38		3	3									32		29	3				
УП.05	Учебная практика	6к1		144	144	144		2	0									72		72					
ПП.05	Производственная практика	6к2		108	108	108		2	0											108					
	Экзамен по профессиональному модулю		6	6	6			6	0											6					
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			230	227	170	20	11	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	0	159	3

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8	116	113	62	20	3	3													68		45	3
ПП.06	Производственная практика	8		108	108	108		2	0															108	
	Экзамен по профессиональному модулю		8	6	6			6	0															6	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар			306	303	268	0	13	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	117	3	186	0
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар		7	48	45	16		3	3												45	3			
УП.07	Учебная практика	8		144	144	144		2	0												72		72		
ПП.07	Производственная практика	8		108	108	108		2	0														108		
	Экзамен по профессиональному модулю		8к	6	6			6	0														6		
ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь			256	254	232	0	12	2	0	0	0	0	0	0	0	0	104	2	150	0	0	0	0	0
МДК.08.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь	5		34	32	16		2	2								32	2							
УП.08	Учебная практика	6к1		144	144	144		2	0								72		72						
ПП.08	Производственная практика	6к2		72	72	72		2	0										72						
	Экзамен по профессиональному модулю		6	6	6			6	0										6						
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216	216																			216	
	ИТОГО			5940	5862	3863	34	203	78	612	0	853	11	606	6	850	14	604	8	889	11	598	14	850	14
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта						дисциплин и МДК				612		792		504		576		432		396		504		216	
						учебной практики				0		72		108		72		180		216		108		144	
						произв. практики				0		0		0		216		0		288		0		288	
						экзменов			кол-во	0		5		1		7		0		6		2		6	
						диф.зачетов (без ф-ры)			кол-во	2		5		5		5		4		6		4		6	

Зк - комплексный дифференцированный зачет в 3 семесте по МДК 01.02, УП.01

4к1 - комплексный дифференцированный зачет в 4 семестре по ОП.08, ОП.013
4к2 - комплексный дифференцированный зачет в 4 семестре по ПП.01, ПП.03
4к3 - комплексный дифференцированный зачет в 4 семестре по МДК.02.02, УП.02
4кэ - комплексный экзамен по профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02 в 4 семестре
6к1 - комплексный дифференцированный зачет в 6 семестре по УП.03, 05, 08
6к2 - комплексный дифференцированный зачет в 6 семестре по ПП.03, 05, 08
8к - комплексный экзамен по ПМ.04, ПМ.07

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для реализации программы подготовки специалистов среднего звена

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	русского языка;
2	литературы;
3	географии;
4	иностранного языка;
5	информатики;
6	химии;
7	биологии;
8	математики;
9	физики;
10	социально-экономических дисциплин;
11	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
12	информационных технологий в профессиональной деятельности;
13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
14	естественнонаучных дисциплин;
15	технологии кулинарного и кондитерского производства;
16	организации хранения и контроля запасов и сырья;
17	организации обслуживания;
18	технического оснащения организаций питания,
	Лаборатории:
19	химии;
20	учебная кухня ресторана;
21	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс
	Залы:
22	библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
23	актовый зал.

4. Пояснительная записка

4.1. Основные положения

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565.

Нормативно-правовую базу разработки учебного плана составили:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 N 273-ФЗ (в актуальной редакции);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. N 762 (в актуальной редакции);
- Устав ГБПОУ ИТМ.

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам;
- формы и периодичность промежуточной аттестации обучающихся;
- объемные показатели проведения государственной итоговой аттестации.

4.2. Структура учебного плана

Учебный план на базе основного общего образования составляет 5940 часа, в том числе:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	4032 часа
В том числе:	
Общеобразовательный цикл	1476 часов
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	496 часов
Математический и естественнонаучный цикл	182 часов
Общепрофессиональный цикл	1112 часов

Профессиональный цикл	766 часов
Учебная практика	900 часов
Производственная практика	792 часа
Государственная итоговая аттестация	216 часов

Учебный план состоит из пяти циклов:

1. **Общеобразовательный цикл** – четырнадцать учебных дисциплин;
2. **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** – шесть учебных дисциплин;
3. **Математический и естественнонаучный цикл** – две учебные дисциплины;
4. **Общепрофессиональный цикл** - восемнадцать учебных дисциплин;
5. **Профессиональный цикл** – восемь профессиональных модулей:
 - ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
 - ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
 - ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар;
 - ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

4.3. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс организуется следующим образом:

- Продолжительность учебной недели – шестидневная.
- Объем учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар) и практики не превышает 36 академических часов в неделю.
- Занятия по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам преимущественно группируются попарно, состоят из двух уроков. Продолжительность урока 45 минут.
- По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» объем времени, отводимого на изучение, составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для обучающихся мужского пола предусмотрены пятидневные учебные сборы (35 часов), сочетающие разнообразные формы организации теоретических и практических занятий (приказ Министра обороны РФ и Министерства образования и науки РФ N 96/134 от 24.02.2010 года «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах в ОУ среднего (полного) общего, ОУ НПО, СПО и учебных пунктах»).
- Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная практика реализуется рассредоточенно, чередуясь с учебными занятиями. Производственная практика реализуется концентрированно в период, освобожденный от других видов учебных занятий.
- Объем каникул на 1 курсе составляет 11 недель, на 2 курсе – 10 недель, на 3 курсе – 2 недели, при этом не менее двух недель в каждом учебном году – в зимний период.

4.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

В учебном плане по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на вариативную часть приходится 1296 часов. Эти часы распределены следующим образом:

- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 94 часа;
- Математический и общий естественнонаучный цикл – 6 часов;

- Общепрофессиональный цикл – 514 часов;
- Профессиональный цикл – 682 часа.

Распределение вариативной части учебного плана утверждено решением методического совета ГБПОУ ИТМ, протокол №4/25-26 от 21.04.2026 г.

Распределение вариативной части

	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Добавлено, часов	Обоснование
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.02	История	2	На организацию самостоятельной работы обучающихся
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	26	Для обеспечения регулярной еженедельной нагрузки (2 часа в неделю) с целью формирования прочных навыков
ОГСЭ.04	Физическая культура	26	Для обеспечения регулярной еженедельной нагрузки (2 часа в неделю) с целью формирования прочных навыков
ОГСЭ.05	Психология общения	2	На организацию самостоятельной работы обучающихся
ОГСЭ.06	Финансовая грамотность	38	Дисциплина введена с целью формирования базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01	Химия	4	На организацию самостоятельной работы обучающихся
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2	На организацию самостоятельной работы обучающихся
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3	На организацию самостоятельной работы обучающихся
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3	На организацию самостоятельной работы обучающихся
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	6	На более детальное изучение современного оборудования предприятий общественного питания
ОП.04	Организация обслуживания	2	На организацию самостоятельной работы обучающихся
ОП.05	Основы экономики	9	На освоение особенностей ведения индивидуальной предпринимательской деятельности в сфере общественного питания
ОП.06	Основы менеджмента	9	На более детальное освоение особенностей управления малым коллективом на предприятии общественного питания

ОП.07	Основы маркетинга	8	На освоение особенностей организации рекламной кампании своего малого предприятия
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	2	На организацию самостоятельной работы обучающихся
ОП.09	Информационные технологии в профессиональной деятельности	22	С целью более детального изучения прикладных программных продуктов, необходимых в деятельности специалиста общественного питания
ОП.10	Охрана труда	4	На организацию самостоятельной работы обучающихся
ОП.12	Основы работы в государственных и справочных информационных системах	36	Дисциплина введена с целью подготовки студентов к эффективному использованию современных информационных технологий в профессиональной деятельности, освоения ими навыков работы с государственными информационными ресурсами и справочными системами, а также развития компетенций, необходимых для оперативного получения, анализа и применения информации в различных сферах, включая взаимодействие с государственными структурами и использование справочной информации для решения профессиональных задач.
ОП.13	Основы эффективного поведения на рынке труда	36	Дисциплина введена с целью подготовки студентов к успешному трудоустройству и профессиональной адаптации в современных условиях рынка труда. Дисциплина направлена на развитие у студентов навыков поиска работы, составления резюме и портфолио, подготовки к собеседованию, а также освоения стратегий эффективного взаимодействия с работодателями и карьерного роста. Кроме того, она способствует формированию у студентов уверенности в себе, навыков самопрезентации и умения анализировать и использовать информацию о рынке труда для принятия обоснованных решений в своей профессиональной карьере.
ОП.14	Основы бережливого производства	36	Дисциплина введена с целью освоения студентами принципов и методов оптимизации производственных процессов, повышения эффективности и качества работы. Дисциплина направлена на формирование у студентов понимания важности устранения потерь, повышения производительности труда и улучшения общей культуры производства. Кроме того, она способствует развитию аналитических и проектных навыков, необходимых для реализации принципов бережливого производства и постоянного совершенствования производственных систем.
ОП.15	Контроль качества блюд общественного питания	38	Дисциплина введена с целью освоения студентами методов и принципов обеспечения высокого уровня качества кулинарной продукции, а также развития навыков организации и

			проведения контроля качества на предприятиях общественного питания. Эта дисциплина направлена на формирование у студентов знаний и умений в области: – Освоения стандартов и нормативов качества пищевой продукции. – Организации и проведения контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. – Использования современных методов и технологий контроля качества. – Выявления и предотвращения дефектов и брака в процессе приготовления пищи. – Развития аналитических навыков для оценки и улучшения качества кулинарной продукции. В результате изучения данной дисциплины студенты должны быть способны эффективно контролировать качество блюд, обеспечивать соответствие санитарным и гигиеническим нормам, а также внедрять системы управления качеством на предприятиях общественного питания.
ОП.16	Технология приготовления блюд национальных кухонь	120	Дисциплина введена с целью ознакомления студентов с кулинарными традициями и особенностями приготовления блюд различных народов мира, развитии навыков приготовления и адаптации этих блюд для использования в современных условиях. Эта дисциплина направлена на: – Расширение кулинарного кругозора студентов и знакомство с разнообразием национальных кухонь. – Обучение методам и технологиям приготовления традиционных блюд разных стран. – Развитие практических навыков в приготовлении экзотических и местных продуктов. – Освоение культурных и исторических аспектов, связанных с национальными блюдами. – Формирование умений адаптировать классические рецепты под современные условия и доступные ингредиенты. – Развитие креативности и инновационного подхода к приготовлению пищи на основе изучения национальных кулинарных традиций.
ОП.17	Нетрадиционные технологии приготовления блюд	118	Дисциплина введена с целью освоения студентами современных и инновационных методов приготовления пищи, расширения их профессиональных навыков и развития креативного подхода к кулинарному искусству. Эта дисциплина направлена на: – Изучение и освоение новейших технологий и методик приготовления блюд, которые выходят за рамки традиционных подходов.

			– Развитие у студентов способности применять нестандартные техники и инструменты в процессе приготовления пищи. – Ознакомление с современными тенденциями и инновациями в мировой кулинарии. – Формирование умений экспериментировать с ингредиентами и технологиями для создания уникальных и оригинальных блюд. – Развитие навыков адаптации нетрадиционных методов к условиям и требованиям предприятий общественного питания. – Стимулирование творческого мышления и способности предлагать новые решения в приготовлении и презентации кулинарных изделий. В результате изучения данной дисциплины студенты должны овладеть современными методами и технологиями приготовления пищи, что позволит им успешно конкурировать на рынке труда, предлагать новые идеи и подходы в своей профессиональной деятельности, а также развивать собственные кулинарные проекты.
ОП.18	Основы бухгалтерского учета и калькуляции	62	Дисциплина введена с целью формирования у будущих специалистов твердых теоретических знаний и практических навыков по организации и ведению бухгалтерского учета в предпринимательской деятельности в сфере общественного питания. Эта дисциплина направлена на: 1. Обучение студентов принципам и методам бухгалтерского учета, необходимым для управления финансовой информацией в организациях общественного питания. 2. Подготовку специалистов, способных эффективно обрабатывать, анализировать и предоставлять финансовую отчетность различным пользователям. 3. Формирование финансовой политики организации, направленной на получение прибыли при сохранении собственного капитала. 4. Освоение системы знаний о бухгалтерском (финансовом) и налоговом учете, необходимых для разработки и обоснования учетной политики предприятия. 5. Развитие навыков ведения утвержденной учетно-отчетной документации и регистрации данных бухгалтерского учета. 6. Ознакомление с нормативными актами, регулирующими отношения организации и государства в области бухгалтерского учета и налогообложения в сфере общественного питания.

			В результате изучения данной дисциплины студенты должны уметь ориентироваться в действующем налоговом законодательстве, составлять финансовую отчетность, регистрировать и обрабатывать данные бухгалтерского учета, а также анализировать и обобщать затраты и результаты хозяйственно-финансовой деятельности предприятий общественного питания.
П.00	Профессиональный цикл		
ПМ.01	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	На организацию самостоятельной работы обучающихся
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	На совершенствование практических умений и навыков с целью углубления подготовки обучающихся.
	Экзамен по профессиональному модулю	6	На проведение промежуточной аттестации
ПМ.02	<i>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</i>		
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	На организацию самостоятельной работы обучающихся
УП.02	Учебная практика	72	На совершенствование практических умений и навыков по всем видам работ с целью углубления подготовки обучающихся.
	Экзамен по профессиональному модулю	6	На проведение промежуточной аттестации
ПМ.03	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления,	2	На организацию самостоятельной работы обучающихся

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	На организацию самостоятельной работы обучающихся
УП.03	Учебная практика	72	На совершенствование практических умений и навыков по всем видам работ с целью углубления подготовки обучающихся.
	Экзамен по профессиональному модулю	6	На проведение промежуточной аттестации
ПМ.04	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	На организацию самостоятельной работы обучающихся
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	На совершенствование практических умений и навыков с целью углубления подготовки обучающихся.
УП.04	Учебная практика	72	На совершенствование практических умений и навыков по всем видам работ с целью углубления подготовки обучающихся.
	Экзамен по профессиональному модулю	6	На проведение промежуточной аттестации
ПМ.05	<i>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</i>		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,	2	На организацию самостоятельной работы обучающихся

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	16	На совершенствование практических умений и навыков с целью углубления подготовки обучающихся.
УП.05	Учебная практика	72	На совершенствование практических умений и навыков по всем видам работ с целью углубления подготовки обучающихся.
	Экзамен по профессиональному модулю	6	На проведение промежуточной аттестации
ПМ.06	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>		
МДК.06.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	На совершенствование практических умений и навыков с целью углубления подготовки обучающихся.
	Экзамен по профессиональному модулю	6	На проведение промежуточной аттестации
ПМ.07	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар</i>		
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	34	На совершенствование знаний, практических умений и навыков с целью получения более высокой квалификации.
УП.07	Учебная практика	72	На совершенствование практических умений и навыков по всем видам работ с целью углубления подготовки обучающихся.
	Экзамен по профессиональному модулю	6	На проведение промежуточной аттестации
ПМ.08	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь</i>		
	МДК.08.01, УП.08, ПП.08	256	Освоение дополнительной профессии для получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

4.5. Текущий контроль и промежуточная аттестация

Контроль качества обученности студентов осуществляется через текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или профессиональный модуль, как традиционными (опросы, самостоятельные и контрольные работы, защита лабораторных работ, тестирование и т.п.), так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Текущему контролю подлежит качество обученности всех студентов в течение учебного года по всем дисциплинам и профессиональным модулям. Текущий контроль осуществляется по пятибалльной системе оценивания.

Промежуточная аттестация – это оценивание качества освоения программ дисциплин и модулей в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Промежуточная аттестация предусматривается по каждой учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике, а также профессиональному модулю в целом.

Формами промежуточной аттестации являются: *экзамен, дифференцированный зачет*, в том числе комплексный экзамен, комплексный дифференцированный зачет (по двум или более учебным дисциплинам, МДК, практикам). Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре. Дифференцированные зачеты проводятся за счет последних двух часов, отведенных на изучение дисциплин и профессиональных модулей, экзамены проводятся в специально отведенные для этого дни.

Условия, процедура подготовки и проведения промежуточной аттестации определяются положением о промежуточной аттестации ГБПОУ ИТМ. Периодичность и форма промежуточной аттестации устанавливаются учебным планом и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра. Промежуточная аттестация осуществляется по мере выполнения программ учебных дисциплин, профессиональных модулей (их элементов).

Изучение каждого профессионального модуля завершается экзаменом по профессиональному модулю – обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю с независимой оценкой аттестационной комиссией готовности обучающихся к выполнению какого-либо вида профессиональной деятельности, определенного ФГОС СПО по профессии. Обязательным условием получения положительной оценки за экзамен по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: междисциплинарного курса и практик.

Промежуточная аттестация осуществляется с использованием качественных или дифференцированных оценок. *Дифференцированная оценка* «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» выставляется по результатам сдачи студентами экзаменов, дифференцированных зачетов. Критерием для определения дифференцированной оценки служит уровень овладения студентами

профессиональными и общими компетенциями, предусмотренными основной профессиональной образовательной программой.

4.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию, составляет 6 недель. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением *специалист по поварскому и кондитерскому делу*.

Правила организации и проведения Государственной итоговой аттестации (далее – ГИА), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов, определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 (в актуальной редакции).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
Образовательной программы среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Иркутской области
«Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Срок получения образования
по специальности – 3 года 10 мес.
на базе основного общего
образования

Иркутск, 2026

1. Календарный учебный график

Порядковый номер недели / Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь								
	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		
I																		К	К																											-
II																		К	К																											-
III																		К	К																											A
IV																		К	К												П.04	П.04	П.06	П.06	П.06	П.07	П.07	П.07	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	-
Обозначения:																																														
				Обучение по циклам														Учебная практика (распределочная)														Г				Государственная итоговая аттестация										
				A Промежуточная аттестация														П.0X. Производственная практика по ПМ.0X, где X - порядковый номер модуля																												

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.01 Русский язык

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:
Дукачева А.А., преподаватель

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК преподавателей
гуманитарного цикла
Протокол № 11 от 08 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>«РУССКИЙ ЯЗЫК»</u>	<u>41</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>48</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ</u> <u>ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>59</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ</u> <u>ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>61</u>

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;
- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, в том числе 43.00.00 Сервис и туризм, и утвержденной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол № 9/2026 от 23.04.2026 г.);
- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Изучение русского языка направлено на достижение следующих целей:

- осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире; о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении

в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;

- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений;

- понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;

- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;

- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие);

- совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты

и использовать полученную информацию в практической деятельности;

- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии

и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

- обеспечение поддержки русского языка как государственного языка Российской Федерации, недопущения использования нецензурной лексики и иностранных слов, за исключением тех, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - 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;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
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:	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией;
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- представлять результаты деятельности;
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух;
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- создавать тексты разных функционально-смысловых типов;
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	- тексты официально-делового стилей разных жанров;
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- совершенствование умений применять знание норм современного русского языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания;
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе профессиональными и в электронном формате;
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	- совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т.ч.	
1. Основное содержание	55
в т. ч.:	
теоретическое обучение	25
практические занятия	30
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	3

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока		Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5	6
1 курс, 1 семестр				34/16	
Раздел 1. Общие сведения о языке				4	
Тема 1.1 Русский язык – государственный язык Российской Федерации	1	Русский язык – государственный язык Российской Федерации.	Русский язык как национальное достояние и государственный язык Российской Федерации. Сферы обязательного использования государственного языка. Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы).	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1.
	2	Строгость нормативных правил государственного языка.	Строгость нормативных правил государственного языка. Основные виды словарей. Нормативные словари, фиксирующие нормы современного русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации. Формы существования русского национального языка. Входной контроль	1	
Тема 1.2. Лингвистика как наука. Основные функции языка	3	Лингвистика как наука.	Лингвистика как наука. Основные функции языка. Взаимосвязь языка и культуры. Отражение в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей. Профессиональная терминология. Отраслевые терминологические словари	1	
	4	Практическая работа. Функции русского языка в профессиональной деятельности.	Функции русского языка в профессиональной деятельности. Профессиональная терминология. Отраслевые терминологические словари. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	1	
Раздел 2 Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы				2	
Тема 2.1 Фонетика и орфоэпия. Нормы ударения в	5	Фонетика и орфоэпия как раздел лингвистики	Фонетика и орфоэпия как раздел лингвистики. Орфоэпические нормы. Произношение некоторых грамматических форм: произношение безударных гласных звуков, некоторых	1	ОК 04; ОК 05

современном русском языке			согласных, сочетаний согласных. Нормы ударения в современном русском языке		
	6	Практическая работа Выявление закономерностей функционирования фонетических систем	Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка, Сопоставление устной и письменной речи.	1	
Раздел 3 Лексикология и фразеология. Лексические нормы				6	
Тема 3.1 Лексикология и фразеология. Лексические нормы	7	Лексикология и фразеология как разделы лингвистики.	Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Выбор слова в зависимости от его лексического значения и лексической сочетаемости.	1	OK 04; OK 05
	8	Практическая работа Лексическое и грамматическое значение слова	Лексическое значение слова. Грамматическое значение слова. Прямое значение. Переносное значение. Метафора. Метонимия.	1	
	9	Функционально-стилистическая окраска слова.	Функционально-стилистическая окраска слова. Особенности употребления просторечных, жаргонных и диалектных слов.	1	
	10	Практическая работа. Окраска слова и чистота речи: нормы употребления и типичные ошибки.	Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Уместность использования эмоционально-оценочной лексики в профессиональной деятельности. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология,	1	
Тема 3.2 Фразеология русского языка. Крылатые слова	11	Фразеология русского языка.	Фразеология русского языка. Крылатые слова. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов в профессиональной коммуникации. Лексические нормы в профессиональной коммуникации. Выбор слова в зависимости от его лексической сочетаемости в профессиональной деятельности	1	
	12	Практическая работа. Значение и употребление фразеологизмов.	Фразеологизмы в русском языке: значение, происхождение и употребление.	1	
Раздел 4 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы				2	

Тема 4.1 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы	13	Морфемика и словообразование как разделы лингвистики	Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Основные понятия морфемики и словообразования. Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности. Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур). Род и склонение аббревиатур	1	OK 04; OK 05
	14	Практическая работа Морфемный и словообразовательный анализ слова	Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности.	1	
Раздел 5 Морфология. Морфологические нормы				4	
Тема 5.1 Морфология. Основные нормы употребления разных частей речи	15	Морфология как раздел лингвистики. Имя существительное	Морфология как раздел лингвистики. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа. Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные.	1	OK 04; OK 05
	16	Имя прилагательное. Глагол.	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм прошедшего времени с суффиксом -ну-, форм повелительного наклонения.	1	
	17	Имя числительное. Местоимение.	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Местоимение. Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных. Основные нормы	1	

			употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя		
	18	Практическая работа. Исследование текста	Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора. Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи.	1	
Раздел 6 Орфография. Основные правила орфографии				4	
Тема 6.1 Орфография. Основные правила орфографии	19	Орфография как раздел лингвистики.	Орфография. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии. Виды орфограмм.	1	OK 04; OK 05
	20	Употребление прописных букв. Правописание гласных и согласных в корне.	Употребление прописных букв.	1	
	21	Практическая работа. Правописание гласных и согласных в корне.	Правописание гласных и согласных в корне	1	
	22	Правописание приставок. Буквы ы – и после приставок.	Правописание приставок.	1	
Раздел 6 Орфография. Основные правила орфографии				12	
Тема 6.1 Орфография. Основные правила орфографии (продолжение)	23	Правописания слов с разделительными ь и ъ.	Правила правописания слов с разделительными ь и ъ.	1	OK 04; OK 05; OK 09
	24	Практическая работа. Правописания слов с разделительными ь и ъ. Правописание приставок	Буквы ы – и после приставок.	1	
	25	Практическая работа. Правописание окончаний разных частей речи.	Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов	1	
	26	Правописание суффиксов.	Правописание суффиксов разных частей речи.	1	
	27	Практическая работа. Правописание суффиксов.		1	

	28	Правописание <i>н</i> и <i>nn</i> в различных частях речи.	Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.	1	
	29	Практическая работа. Правописание <i>н</i> и <i>nn</i> в различных частях речи.	Правописание <i>н</i> и <i>nn</i> в различных частях речи.	1	
	30	Практическая работа. Правописание слов с <i>не</i> и <i>ни</i> .	Правописание слов с <i>не</i> и <i>ни</i> .	1	
	31	Слитное, дефисное и раздельное написание слов	Правописание слов с <i>не</i> и <i>ни</i> .	1	
	32	Практическая работа. Слитное, дефисное и раздельное написание слов		1	
Тема 6.2 Орфографические нормы в профессиональной коммуникации	33	Практическая работа. Производные предлоги и союзы	Написание производных предлогов. Написание союзов	1	
	34	Практическая работа Орфографические нормы в профессиональных текстах	Орфографические нормы в профессиональных текстах	1	
1 курс, 2 семестр				38/20	
Раздел 7 Синтаксис. Синтаксические нормы				6	
Тема 7.1 Синтаксис. Синтаксические нормы	35	Синтаксис как раздел лингвистики.	Синтаксис как раздел лингвистики. Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание.	1	OK 04; OK 05
	36	Основные нормы употребления однородных членов предложения.	Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений.	1	
	37	Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим.	Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения	1	
	38	Практическая работа. Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов	Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий.	1	

Тема 7.2 Основные нормы употребления сложных предложений в текстах профессиональной направленности	39	Практическая работа. Сложные предложения в текстах профессиональной направленности	Профессионально ориентированное содержание. Функции сложных предложений в официально - деловом, научном, публицистическом стилях. Требования к ясности и точности формулировок. Избегание перегруженности конструкций. Стандартизация формулировок в деловой документации.	1	ОК 04; ОК 05; ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1. ПК 5.6, ПК 6.1.
	40	Практическая работа. Анализ текста профессиональной направленности	Профессионально ориентированное содержание. Анализ текста профессиональной направленности: характеристика отдельных предложений; объяснение использования знаков препинания в сложных предложениях	1	
Раздел 8 Пунктуация. Основные правила пунктуации				14	
Тема 8.1 Пунктуация. Основные правила пунктуации	41	Пунктуация как раздел лингвистики. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым.	Пунктуация как раздел лингвистики. Знаки препинания и их функции. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	42	Однородные члены предложения.	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами.	1	
	43	Практическая работа. Знаки препинания в предложениях с однородными членами.	Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами.	1	
	44	Обособленные члены предложения.	Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов. Знаки препинания при обособлении. Обособление причастных и деепричастных оборотов.	1	

	45	Практическая работа. Знаки препинания в предложениях с обособленными членами.	Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	1	
	46	Практическая работа. Знаки препинания при союзе «как».	Знаки препинания при союзе «как».	1	
	47	Вводные конструкции, обращения, междометия.	Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении		
	48	Практическая работа. Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями.	Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	1	OK 04; OK 05; OK 09; ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1. ПК 5.6, ПК 6.1.
	49	Основные типы сложного предложения. Предложения с разными видами связи.	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. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Сочетание знаков препинания	1	
	50	Практическая работа. Знаки препинания в сложных предложениях.	Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях	1	
	51	Практическая работа. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Сочетание знаков препинания	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Сочетание знаков препинания	1	
	52	Практическая работа. Предложения с чужой речью	Знаки препинания при передаче чужой речи	1	OK 04; OK 05; OK 09; ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1. ПК 5.6, ПК 6.1.

	53-54	Практическая работа. Анализ текста профессиональной направленности	Профессионально ориентированное содержание. Анализ текста профессиональной направленности: объяснение использования знаков препинания	2	
Раздел 9 Речь. Речевое общение				4	
Тема 9.1 Виды речевой деятельности	55	Речь как деятельность.	Речь как деятельность. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения.	1	<i>OK 04; OK 05; OK 09, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1. ПК 5.6, ПК 6.1.</i>
	56	Практическая работа. Речевая ситуация и ее компоненты	Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения)	1	
Тема 9.2 Речевой этикет в профессиональной коммуникации	57	Профессиональная речь. Публичное выступление и его особенности.	Профессиональная речь. Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы речевого этикета применительно к различным профессиональным ситуациям. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения	1	
	58	Практическая работа. Публичное выступление.	Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения	1	
Раздел 10 Текст. Информационно-смысловая переработка текста				2	
Тема 10.1 Текст. Информационно-смысловая переработка текста	59	Текст, его основные признаки.	Текст, его основные признаки. Виды информации в тексте. План. Простой и сложный план. Тезисы. Конспект. Особенности тезисов и конспекта как вторичных текстов. Реферат. Аннотация. Обязательные структурные компоненты реферата и аннотации	1	<i>OK 05</i>

	60	Практическое занятие. Составление связного высказывания.	Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую тему.	1	
Раздел 11 Язык и речь. Культура речи. Система языка				4	
Тема 11.1 Язык как система	61	Практическая работа. Система языка	Система языка. Единицы и уровни языка, их связи и отношения. Изобразительно-выразительные средства русского языка Подготовка презентации «Качества хорошей речи»	1	OK 04; OK 05
Тема 11.2 Культура профессиональной речи	62	Культура речи.	Культура речи. Языковая норма. Ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Коммуникативные качества речи в профессиональной деятельности	1	
	63	Практическая работа. Культура речи.	Культура речи. Языковая норма. Ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Коммуникативные качества речи в профессиональной деятельности	1	
Раздел 12 Функциональная стилистика. Культура речи				8	
Тема 12.1 Функциональная стилистика	64	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Художественный стиль	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма. Функциональные разновидности языка.	2	OK 04; OK 05; OK 09; ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1. ПК 5.6, ПК 6.1.
	65	Разговорный стиль. Научный стиль	Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи. Устный рассказ. Беседа. Спор. Основные признаки художественной речи. Научный стиль. Основные жанры научного стиля. Сферы использования и назначение.	1	
	66	Официально-деловой стиль. Публицистический стиль	Официально-деловой стиль. Основные жанры официально-делового стиля. Сферы использования и назначение. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Публицистический стиль. Сферы использования и назначение Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля. Основные жанры публицистического стиля. Заметка. Статья. Репортаж. Интервью. Очерк	1	

	67	Практическая работа. Функциональные стили русского литературного языка	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Разговорная речь и устная речь. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы.	1	
Тема 12.2 Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации	68-69	Практическая работа. Виды документов в специальности поварское и кондитерское дело	Профессионально ориентированное содержание. Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Стилистические нормы в профессиональной коммуникации	2	
Промежуточная аттестация	70-72	Экзамен		3	
			Всего:	72/36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебной литературы (учебники, учебные пособия);
- наглядные пособия и демонстрационный материал (альбомы, справочники, раздаточный материал и карточки, аудио- и видеозаписи);
- технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Гусарова, И. В. Русский язык. 10 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / И. В. Гусарова. - 10-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 481 с. - ISBN 978-5-09-112256-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2176152> – Режим доступа: по подписке.

2. Гусарова, И. В. Русский язык. 11 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / И. В. Гусарова. - 10-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 449 с. - ISBN 978-5-09-112534-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2176155> – Режим доступа: по подписке.

3. Кузнецова, Н. В. Русский язык и культура речи : учебник / Н.В. Кузнецова. — 3-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016335-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1776329> – Режим доступа: по подписке.

4. Марьева, М. В. Русский язык в деловой документации : учебник / М.В. Марьева. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 323 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014047-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1190672> – Режим доступа: по подписке.

5. Русский язык и культура речи : учебник / под ред. О.Я. Гойхмана. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015627-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1229452> – Режим доступа: по подписке.

6. Русский язык и литература. Часть 1. Русский язык : учебник / под ред. А. В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014499-3. - Текст :

электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1083279> – Режим доступа: по подписке.

7. Русский язык и литература. Часть 2. Литература : учебник / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядич, Е. Н. Чернозёмова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 491 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013325-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1222620> – Режим доступа: по подписке.

8. Русский язык. 10—11 классы. Базовый уровень : учебник / Л. М. Рыбченкова, О. М. Александрова, А. Г. Нарушевич [и др.]. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 271, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-112105-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2156931>– Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ковадло, Л. Я. Культура письменной и устной русской речи. Деловое письмо : практическое пособие / Л.Я. Ковадло. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 401 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-722-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1567549> – Режим доступа: по подписке.

2. Мандель, Б. Р. Русский язык и культура речи: история, теория, практика : учебное пособие / Б.Р. Мандель. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 267 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0646-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1045084> – Режим доступа: по подписке.

3. Паудяль, Н. Ю. Культура речи и деловое общение : учебное пособие / Н.Ю. Паудяль, Л.В. Филиндаш ; под общ. ред. Л.В. Филиндаш. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 526 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1014644. - ISBN 978-5-16-015015-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1014644> – Режим доступа: по подписке.

4. Русский язык и литература : учебное пособие : в 2 частях. Ч. 1. Русский язык. Практикум / под ред. А. В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 195 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014498-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1342121> – Режим доступа: по подписке.

5. Самойлова, Е. А. Русский язык и культура речи : учебное пособие / Е.А. Самойлова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 144 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0802-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843563> – Режим доступа: по подписке.

6. Сухотинская, А. В. Русский язык : учебное пособие / А.В. Сухотинская. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 215 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/989175. - ISBN 978-5-16-014533-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989175> – Режим доступа: по подписке.

7. Федосюк, М. Ю. Синтаксис современного русского языка : учеб. пособие / М.Ю. Федосюк. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 245 с. — (высшее

образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004872-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1002919> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).
2. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).
1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>).
2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>).
3. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина «Образование на русском» (<https://pushkininstitute.ru/>).
4. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>).
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
6. Справочно-информационный портал «Русский язык» (<http://gramota.ru/>).
7. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>).
8. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).
9. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 10 класса по русскому языку (<https://resh.edu.ru/subject/13/10/>).
10. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 11 класса по русскому языку (<https://resh.edu.ru/subject/13/11/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Устный опрос Тестирование Лингвистические задачи Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Выполнение экзаменационного теста

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Выполнение экзаменационного теста
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р 7, темы 7.2, П-о/с Р 8, темы 8.1, П-о/с Р 12, темы 12.2, П-о/с	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Р 7, темы 7.2, П-о/с Р 8, темы 8.1, П-о/с Р 12, темы 12.2, П-о/с	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Р 7, темы 7.2, П-о/с Р 8, темы 8.1, П-о/с Р 12, темы 12.2, П-о/с	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 6.1.	Р 7, темы 7.2, П-о/с	Устный опрос

Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р 8, темы 8.1, П-о/с Р 12, темы 12.2, П-о/с	Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.02 Литература

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:
Дукачева А.А., преподаватель

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК преподавателей
гуманитарного цикла
Протокол № 11 от 08 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>«ЛИТЕРАТУРА».....</u>	<u>68</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>81</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ</u> <u>ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>102</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ</u> <u>ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>104</u>

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;
- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, в том числе 43.00.00 Сервис и туризм, и утвержденной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол № 20 от 15.08.2026 г.);
- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

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	- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)

	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 оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

	- 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; - 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;	- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; - осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	- 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-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;	- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
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;	- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	- 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;	- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

отношений, применять стандарты поведения	аном - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией; - представлять результаты деятельности; - сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе профессиональными и в электронном формате	

видов и форм обслуживания	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией; - представлять результаты деятельности; - сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе профессиональными и в электронном формате
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией; - представлять результаты деятельности; - сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе профессиональными и в электронном формате
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд,	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией; - представлять результаты деятельности;

кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе профессиональными и в электронном формате
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией; - представлять результаты деятельности; - сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе профессиональными и в электронном формате
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией; - представлять результаты деятельности; - сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе профессиональными и в электронном формате
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией; - представлять результаты деятельности;

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе профессиональными и в электронном формате
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией; - представлять результаты деятельности; - сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе профессиональными и в электронном формате
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией; - представлять результаты деятельности; - сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе профессиональными и в электронном формате
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской	- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией; - представлять результаты деятельности;

продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе профессиональными и в электронном формате

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	108
в т.ч.	
1. Основное содержание	92
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	40
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	14
в т. ч.:	
практические занятия	14
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока		Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5	6
1 курс, 1 семестр				34/20	
Введение. Литература и ее место в жизни человека	1	Входной контроль.	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	2	Практические занятия: Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека	Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 1. Литература второй половины XIX века				24	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	3	Особенности драматургии А.Н. Островского	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	4	Практическое занятие. Пьеса А.Н. Островского «Гроза»	Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи,	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

			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		
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально- нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	5	А.И. Гончаров роман «Обломов».	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	6	Практическое занятие. Образ Обломова	«Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.)	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	7-8	Практическое занятие. «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	Профессионально ориентированное содержание Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3
Тема 1.3. Социально- нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	9	И.С. Тургенев «Отцы и дети». Конфликт отцов и детей	Особенности драматургии А.Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	10	Практическое занятие. Взгляды героев на искусство, природу, общество	Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее).	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	11-12	Практическое занятие. «Дело мастера боится»	Профессионально ориентированное содержание «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	13	Поэзия Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	14	Практическое занятие. Анализ стихотворений Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова.	15	Лирика Н.А. Некрасова	Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»			года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Чтение и анализ стихотворений.		
	16	Практическое занятие. Анализ поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Анализ поэмы Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	17	М. Е. Салтыков-Щедрин. «История одного города»	Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	18	Практическое занятие. Особенности сатиры в романе-хронике «История одного города»	Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы.	19	Ф.М. Достоевский. Роман «Преступление и наказание»	Творческая биография Ф.М. Достоевского. Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,

Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	20	Образ Раскольникова	Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
	21-22	Практическое занятие. Сны Р. Раскольникова и их влияние на героя	Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах. Сны Р. Раскольникова (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	23	Л.Н. Толстой	Л.Н. Толстой. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	24	Роман-эпопея «Война и мир»	Роман-эпопея «Война и мир» (1869): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	25-26	Практическое занятие. Работа с избранными эпизодами романа-эпопеи «Война и мир»	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	27	Н.С.Лесков. Повесть «Леди Макбет Мценского уезда».	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»).	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	28	Практическое занятие. Образ Катерины	Повесть «Леди Макбет Мценского уезда». Сравнение Катерины из повести «Леди Макбет Мценского уезда» с Екатериной из пьесы «Гроза»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.10. Человек и общество в	29	Практическое занятие. Исследование особенностей произведений А. Чехова	Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»			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		
	30	Практическое занятие. Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад».	Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века					
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	31	Литературная критика второй половины XIX века.	Литературная критика второй половины XIX века. Биография. Н.А. Добролюбова. Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	32	Практическое занятие. Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?»	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	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.					
Тема 3.1. Нравственная сущность любви	33	А.И. Куприн. Повесть «Олеся»	Александр Иванович Куприн (1870–1938) Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Анализ повести «Олеся»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

в произведениях А.И. Куприна	34	Практическое занятие. Анализ повесть «Олеся»	Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Анализ повести «Олеся»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
1 курс, 2 семестр				46/22	
Тема 3.2. Решение нравственно- философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	35	Л.Н. Андреев.	Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора. Анализ повести «Иуда Искариот».	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	36	Практическое занятие. Анализ повести Л.Н. Андреева «Иуда Искариот».	Анализ повести Л.Н. Андреева «Иуда Искариот».	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	37	М. Горького. Рассказ-триптих «Старуха Изергиль».	Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). 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.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	38	М. Горького. Пьеса «На дне».	Пьеса «На дне». «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»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв. (продолжение)				10	
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной	39-40	Практическое занятие. Анализ пьесы «На дне»	Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	41-42	Практическое занятие. «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	Профессионально ориентированное содержание Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

пьесе «На дне» (продолжение)			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		ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	43	От реализма – к модернизму	От реализма – к модернизму Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье»). Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»). Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»).	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	44	Серебряный век	Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

			Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация		ОК 09
Раздел 4. Литература XX века					
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	45-46	И.А. Бунин. Рассказы	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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	47	А. Блок. Лирика.	Александр Александрович Блок (1880–1921). Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	48	Практическое занятие. Анализ стихотворения А. А. Блока	Анализ стихотворения А. А. Блока	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	49-50	Практическое занятие. А. Блок. Поэма «Двенадцать»	Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

			Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене		ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	51	В.В. Маяковский. Лирика	Владимир Владимирович Маяковский (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	52	Практическое занятие. В.В. Маяковский. Поэма-триптих «Облако в штанах».	Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	53	С.А. Есенин. Лирика	Сергей Александрович Есенин (1895–1925) («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...». Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. 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	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	54	Практическое занятие. Работа с поэтическими произведениями С. Есенина	Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций, анализ стихов	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	55	Осип Эмильевич Мандельштам. Лирика	Сведения из биографии О.Э. Мандельштама. Идеино-тематические и художественные особенности поэзии О.Э. Мандельштама; противостояние поэта «веку-волкодаву»; поиски духовных опор в искусстве и природе; теория поэтического слова О. Мандельштама. Для чтения и изучения. Стихотворения «Selentium», «NotreDame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез...»). Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
	56	М.И. Цветаевой. Лирика	Марина Ивановна Цветаева (1892–1941) Сведения из биографии. «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядом лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой»)	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	57	А.А. Ахматовой. Лирика	Анна Андреевна Ахматова (1889–1966) Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...» Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	58	Практическое занятие. А.А. Ахматовой. Поэма «Реквием»	Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского	59-60	Н.А. Островский «Как закалялась сталь»	Биография Н.А. Островского. История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

«Как закалялась сталь»					
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	61	Жизненный и творческий путь Михаила Александровича Шолохова. «Донские рассказы».	Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	62	Роман «Тихий Дон».	«Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	63-64	Практическое занятие. Наблюдение над своеобразием художественной манеры писателя в романе «Тихий Дон».	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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	65	М.А. Булгаков. Роман «Мастер и Маргарита»	Владимир Владимирович Маяковский (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	66	Практическое занятие. Анализ романа «Мастер и Маргарита»	Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	67-68	Практическое занятие. «Говори, говори...»: диалог	Профессионально ориентированное содержание Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

		как средство характеристики человека»	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 09, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	69	Андрей Платонов. Рассказ «В прекрасном и яростном мире»	Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Рассказ «В прекрасном и яростном мире». Смысл названия произведения. Образ главного героя. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	70	Практическое занятие. Анализ рассказа «В прекрасном и яростном мире»	Анализ рассказа. Проблематика, тематика, особенности художественного своеобразия	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	71-72	Практическое занятие. «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальности	Профессионально ориентированное содержание 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 ...»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3
Тема 4.11. Основные мотивы лирики	73	А.Г. Твардовский. Лирика	Александр Трифонович Твардовский (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) «Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день,	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта			когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем» «Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству.		
	74	Практическое занятие. Анализ стихотворений А.Г. Твардовского	Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.12. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	75	Литература в годы Великой Отечественной войны	Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
	76	Практическое занятие. Стихотворения о Великой Отечественной войне.	Чтение и анализ выбранных стихотворений. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
Тема 4.13. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	77	Лейтенантская проза. В.П. Астафьев. Рассказ «Связистка».	«Лейтенантская проза»: В.П. Астафьев, Ю.В. Бондарев, В.В. Быков, Б.Л. Васильев, К.Д. Воробьев, В.Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов) Проблема нравственного выбора на войне Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	78	Практическое занятие. Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие»	Жизнь и творчество. Повесть «А зори здесь тихие». Проблематика, идея повести. Мужество, героизм и стойкость русского народа и русских женщин в частности в годы Великой Отечественной войны. Патриотизм Б. Васильева. Нравственные качества людей.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Тема 4.14. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	79-80	А.А. Фадеев. Роман «Молодая гвардия»	Фадеев Александр Александрович (1901-1956) «Молодая гвардия». Герои романа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
2 курс, 3 семестр				28/12	
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	81-82	Практическое занятие. В.С. Розова «Вечно живые»	Биография В.С. Розова. Пьеса В.С. Розова «Вечно живые». Киноурок. Просмотр телеспектакля и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	83	Б. Пастернак. Лирика	Борис Леонидович Пастернак (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...» Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

			простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта.		
	84	Практическое занятие. Анализ стихотворений Б. Пастернака	Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали).	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
Раздел 5. «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века					
Тема 5.1. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	85	А.И. Солженицын. «Один день Ивана Денисовича».	А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича».	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	86	Практическое занятие. Образ главного героя повести «Один день Ивана Денисовича».	Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 5.2. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	87	В.М. Шукшин. Рассказы.	Василий Макарович Шукшин (1929–1974) Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	88	Практическое занятие. Герой-чудик в рассказах В.М. Шукшина	«Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 5.3. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических	89	В.Г. Распутин. Повесть «Прощание с Матерой».	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).	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

проблем в произведениях В. Г. Распутина	90	Практическое занятие. В.Г. Распутин. Повесть «Прощание с Матерой».	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).	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 6. «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века				10	
Тема 6.1 Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	91	Н. М. Рубцов. Лирика.	Н. М. Рубцов. Биография. Стихотворения «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	92	Практическое занятие. Анализ стихотворения Н. М. Рубцова	Работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений Н. М. Рубцова.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 6.2 Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	93	И.А. Бродский. Лирика	Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. Иосиф Александрович Бродский (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе «В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postscriptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), «Ниоткуда с любовью надцатого марта...», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...» (по выбору учителя) Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнания, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	94	Практическое занятие. Анализ стихотворения И.А. Бродского	Работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского – создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Раздел 7 Проза второй половины XX – начала XXI веков				2	
Тема 7.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	95	А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»)	Проза второй половины XX – начала XXI века. Проблематика произведения. Художественные особенности произведения.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
	96	Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)	Повесть «Обмен». «Городская» проза и повести Трифонова. Осмысление вечных тем человеческого бытия на фоне и в условиях городского быта. Проблема нравственной свободы человека перед лицом обстоятельств. Смысловая многозначность названия повести. Тонкий психологизм писателя. Традиции А. П. Чехова в прозе Ю. В. Трифонова. Психологизм художественной литературы (углубление понятия). По-весть как жанр повествовательной литературы (углубление понятия).	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
Раздел 8. Поэзия второй половины XX – начала XXI века					
Тема 8.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	97	Поэзия второй половины XX – начала XXI века.	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	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	98	Практическое занятие. Поэты второй половины XX – начала XXI века.	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 9. Драматургия второй половины XX – начала XXI века					
Тема 9.1. Драматургия второй	99	А.В. Вампилов.	Александр Валентинович Вампилов (1937–1972). «Старший сын»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	100	Практическое занятие. А. В. Вампилов. «Старший сын»	Киноурок. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы».	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 10. Литература народов России					
Тема 10.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	101	Ю.Н. Шесталов . Р. Гамзатова.	Рассказы, повести, стихотворения Ю.Н. Шесталова «Когда качало меня солнце». Стихотворения Р. Гамзатова.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
Раздел 11. Зарубежная литература					
Тема 11.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	102	Рэй Брэдбери Эрнест Хемингуэй	Рэй Брэдбери (1920–2012). Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд» Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «Вельд»). Сочетание сказки и фантастики Эрнест Хемингуэй (1899–1961). Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
	103-104	Практическое занятие. «Прогресс – это форма	Профессиональное ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

		человеческого существования»: профессии в мире НТП»	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. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия		ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.1-2.3
Тема 11.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века	105-106	Зарубежная драматургия	Зарубежная драматургия XIX и XX века. Чтение и анализ	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	107-108	Дифференцированный зачет	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
			Всего:	108/54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Лебедев, Ю. В. Литература. 10-й класс. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2 : учебник / Ю. В. Лебедев. — 12-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 367, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-112126-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157011> – Режим доступа: по подписке.

2. Литература народов России : учебное пособие / под ред. Р.З. Хайруллина, Т.И. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 395 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014814-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1863925> – Режим доступа: по подписке.

3. Литература. 11-й класс. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2 : учебник / О. Н. Михайлов, И. О. Шайтанов, В. А. Чалмаев [и др.] ; под ред. В. П. Журавлева. — 12-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 431, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-112129-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157014> – Режим доступа: по подписке.

4. Литература . 10-й класс. Углубленный уровень. В 2 частях. Часть 2 / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Л. А. Капитанова [и др.] ; под ред. В. И. Коровина. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — ISBN 978-5-09-112123-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2156984> – Режим доступа: по подписке.

5. Литература. 10-й класс. Углубленный уровень. В 2 частях. Часть 1 : учебник / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Л. А. Капитанова [и др.] ; под ред. В. И. Коровина. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 317, [3] с. — ISBN 978-5-09-112122-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2156982> – Режим доступа: по подписке.

6. Русская и зарубежная литература : учебник / под ред. В.К. Сигова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010582-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1902835> (дата обращения: 21.05.2025). – Режим доступа: по подписке.

7. Русский язык и литература : учебник : в 2 частях. Часть 1. Русский язык / под ред. А. В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014499-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2075105> – Режим доступа: по подписке.

8. Русский язык и литература : учебник : в 2 частях. Часть 2. Литература / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядич, Е. Н. Чернозёмова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 491 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013325-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2115755> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Андреев, А. Н. Персоноцентризм в классической русской литературе XIX века. Диалектика художественного сознания : монография / А.Н. Андреев. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 430 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/1095050. - ISBN 978-5-16-016307-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1095050> – Режим доступа: по подписке.

2. Архипова, И. А. Русская литература XIX в. : практикум для студентов факультета непрерывного образования / И. И. Архипова, У. Н. Фысина. - Москва : РГУП, 2019. — 141 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1195509> – Режим доступа: по подписке.

3. Тараносова, Г. Н. Современная русская литература : учебно-методическое пособие / Г. Н. Тараносова, М. Г. Лелявская. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 210 с. - ISBN 978-5-16-107606-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1017351> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).

2. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).

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

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

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

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

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

9. Справочно-информационный портал «Русский язык» (<http://gramota.ru/>).

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

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

12. Проект «СЛОВАРИ.РУ», содержащий общедоступную лингвистическую информацию разного типа (<https://www.slovari.ru/>).
13. Официальный сайт федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзора), раздел ГИА (<https://obrnadzor.gov.ru/gia/>).
14. Электронная библиотека (<http://www.lib.ru/TEXTBOOKS/>).
15. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).
16. Сайт «Литература для школьников» (<http://hallenna.narod.ru/>).
17. Библиотека видеоуроков (<https://interneturok.ru/>).
18. Сайт «Брифли – краткое содержание книг» (<https://briefly.ru/>).
19. Издательский дом «Первое сентября». Журнал «Литература» (электронная версия) (<https://lit.1sept.ru/>).
20. Сайт «Словарь литературоведческих терминов» (<http://www.slovar.lib.ru/>).
21. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 10 класса по литературе (<https://resh.edu.ru/subject/14/10/>).
22. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 11 класса по литературе (<https://resh.edu.ru/subject/14/11/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, П/о-с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, П/о-с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	устный опрос; сочинения/изложения/эссе; аннотации; тезисы; конспекты; сообщения; наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	Р 1, Тема 1.1, 1.2,	

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, П/о-с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, П/о-с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Р 1, Тема 1.1, 1.2, Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, П/о-с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, П/о-с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, П/о-с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, П/о-с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 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, Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, П/о-с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, П/о-с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2	

	Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 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 ано поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2, Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, П/о-с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, П/о-с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Тема 1.1, 1.2, Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, П/о-с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, П/о-с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р 1, темы 1.2, 1.3, П/о-с Р 3, тема 3.3, П/о-с Р 4, темы 4.9, 4.10, П/о-с Р 9, тема 9.1, П/о-с	устный опрос; сочинения/изложения/эссе; аннотации; тезисы; сообщения; практическая работа; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Р 1, темы 1.2, 1.3, П/о-с Р 3, тема 3.3, П/о-с Р 4, темы 4.9, 4.10, П/о-с Р 9, тема 9.1, П/о-с	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р 1, темы 1.2, 1.3, П/о-с Р 3, тема 3.3, П/о-с Р 4, темы 4.9, 4.10, П/о-с Р 9, тема 9.1, П/о-с	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных	Р 1, темы 1.2, 1.3, П/о-с Р 3, тема 3.3, П/о-с Р 4, темы 4.9, 4.10, П/о-с Р 9, тема 9.1, П/о-с	

блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р 1, темы 1.2, 1.3, П/о-с Р 3, тема 3.3, П/о-с Р 4, темы 4.9, 4.10, П/о-с Р 9, тема 9.1, П/о-с	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Р 1, темы 1.2, 1.3, П/о-с Р 3, тема 3.3, П/о-с Р 4, темы 4.9, 4.10, П/о-с Р 9, тема 9.1, П/о-с	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р 1, темы 1.2, 1.3, П/о-с Р 3, тема 3.3, П/о-с Р 4, темы 4.9, 4.10, П/о-с Р 9, тема 9.1, П/о-с	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Р 1, темы 1.2, 1.3, П/о-с Р 3, тема 3.3, П/о-с Р 4, темы 4.9, 4.10, П/о-с Р 9, тема 9.1, П/о-с	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,	Р 1, темы 1.2, 1.3, П/о-с Р 3, тема 3.3, П/о-с Р 4, темы 4.9, 4.10, П/о-с Р 9, тема 9.1, П/о-с	

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р 1, темы 1.2, 1.3, П/о-с Р 3, тема 3.3, П/о-с Р 4, темы 4.9, 4.10, П/о-с Р 9, тема 9.1, П/о-с	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.03 История

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:
Бабушкина В.В., преподаватель

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК преподавателей
гуманитарного цикла
Протокол № 11 от 08 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»	112
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	122
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	153
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	157

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;
- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, в том числе 43.00.00 Сервис и туризм, и утвержденной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол № 20 от 15.08.2024 г.);
- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт дв автотранспортных средств.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Главной целью дисциплины «История» является формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

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 для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

	- 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 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	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности

	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; - 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;	- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России

	- развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
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	- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории
ОК 06. Проявлять гражданско-	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;	- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в.,

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;	- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; - В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; - патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; - освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);	знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале

	- 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	XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; - уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; - 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, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 136 часов, в том числе:

профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	136
в т.ч.	
1. Основное содержание	124
в т. ч.:	
теоретическое обучение	68
практические занятия	46
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
в т. ч.:	
практические занятия	10
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2			3	4
1 курс, 1 семестр				68/36	
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.				26	
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны				4	
Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг.	1-2	Мир в начале XX в.	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.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	3-4	Практическое занятие. Первая мировая	Работа с источниками, дискуссия на темы: Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
		война. 1914–1918 гг.	Компъенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны		
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.				14	
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	5-6	Факторы, повлиявшие на распад империй и образование новых национальных государств в Европе	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	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	7-8	Версальско-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	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	9	Практическое занятие.	Работа с источниками, дискуссия на темы: Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере	1	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.		Послевоенная стабилизация.	в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов.		ОК 05 ОК 06
	10	Практическое занятие. Формирование авторитарных режимов	Работа с источниками, дискуссия на темы: 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.	1	
	11	Начало Великой депрессии	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.	1	
	12	Практическое занятие. Нарастание агрессии в мире	Работа с источниками, дискуссия на темы: 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	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	13-14	Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	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	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.	15-16	Международные отношения в 1930-е гг.	Наращение мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	17-18	Практическое занятие. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	Работа с источниками, заполнение таблиц 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	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.				8	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	19-20	Причины Второй мировой войны.	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.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
			Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны		
	21-22	Нападение Германии на СССР.	Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления	2	
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	23-24	Практическое занятие. Коренной перелом в Великой Отечественной войне.	Работа с источниками: 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.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	25	Открытие Второго фронта	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.	1	
	26	Практическое занятие.	Работа с источниками Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
		Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки	Японию, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны		
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 гг.				50	
Раздел 4. Введение. Россия в начале 1914-1922 гг.				24	
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	27-28	Россия начала XX в.	Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	29-30	Россия и мир накануне Первой мировой войны	Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон	2	
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне	31-32	Русская армия на фронтах Первой мировой войны.	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	33-34	Практическое занятие. Власть, экономика и общество в годы	Работа с источниками, заполнение таблиц. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
		Первой мировой войны.	Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе		
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	35-36	Практическое занятие. Причины революционного кризиса 1917г. Февральская революция.	Работа с источниками, заполнение таблиц. Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	37-38	Практическое занятие. Октябрьская революция.	Работа с источниками, дискуссия на темы: Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции	2	
	39-40	Практическое занятие Работа с источниками	Работа с источниками, заполнение таблиц по пройденному материалу	2	
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков	41-42	Практическое занятие. Первые революционные	Работа с источниками, заполнение таблиц. Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
		преобразования большевиков	Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России		
	43-44	Практическое занятие. Жизнь в катастрофе. Наш край в 1914-1922 гг.	Профессионально ориентированное содержание «Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений. Наш край в 1914-1922 гг.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
Тема 4.5. Гражданская война	45-46	Практическое занятие. Гражданская война	Работа с картами. Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах	47-48	Революция и Гражданская война	Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской	2	ОК 02 ОК 05

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
		на национальных окраинах	власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством		ОК 06
Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны	49-50	Практическое занятие. Идеология и культура в годы Гражданской войны	Работа с источниками, заполнение таблиц. Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.				16	
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	51	Последствия Первой мировой войны	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике.	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	52	Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Стимулирование кооперации.	Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	53	Предпосылки и значение образования СССР	Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков.	1	
	54	Международное положение после окончания Гражданской войны в России	Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами.	1	
	55	Контроль над интеллектуальной жизнью общества	Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	56	Практическое занятие. Коллективизация сельского хозяйства.	Работа с источниками, заполнение таблиц. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации	1	
	57-58	Практическое занятие Работа с источниками	Работа с источниками, заполнение таблиц по пройденной теме.	2	
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.	59	Конституция 1936 года.	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство.	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	60	Практическое занятие. Культурная революция.	Работа с источниками, дискуссия на темы: Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция.	1	
	61	Достижения отечественной науки и советское	Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
		искусство в 1930-е гг.	Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр.		
	62	Повседневная жизнь населения СССР и эмигрантов	Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов.	1	
	63	Практическое занятие Работа с источниками. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг.	Работа с источниками, заполнение таблиц. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении	1	
	64	Практическое занятие Работа с источниками. СССР накануне Великой Отечественной войны.	Работа с картами СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
			обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны		
	65-66	Практическое занятие. По плану ГОЭЛРО. Наш край в 1920-1930-е гг.	Профессионально ориентированное содержание «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений. Наш край в 1920-1930-е гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.				12	
Тема 6.1. Первый период войны	67-68	Практическое занятие. Первый период войны. План «Барбаросса».	Работа с картами. План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
1 курс, 2 семестр				68/20	
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг. (продолжение)					

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 6.1. Первый период войны (продолжение)	69-70	Практическое занятие. Фронт за линией фронта.	Работа с картами. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	71	Практическое занятие. Коренной перелом в ходе войны	Работа с картами. Боевые действия весной и в начале лета 1942 г. Начало битвы за Кавказ. Сталинградская битва. Контрнаступление под Сталинградом. Ликвидация окруженной группировки врага. Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра.	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
			Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция		
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	72	Практическое занятие. Наука и культура в годы войны	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны	73-74	Окончание Второй мировой войны	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	77-78	Практическое занятие. Фронтовая кухня и питание населения в годы Великой Отечественной войны. Наш край в 1941-1945 гг.	Профессионально ориентированное содержание Фронтовая кухня и питание населения в годы Великой Отечественной войны. Наш край в 1941-1945 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА				20	
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны				4	
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	79-80	США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
			Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза		
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	81-82	Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.				10	
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.	83	Гражданская война в странах Азии	Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае.	1	ОК 02 ОК 05

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
			Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже.		ОК 06
	84	Строительство социализма в Китае	Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия.	1	
	85	Япония после Второй мировой войны.	Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в.	1	
	86	Практическое занятие. Обретение независимости	Работа с источниками, дискуссия на темы: Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
		странами Южной Азии	модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма		
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	87-88	Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	89-90	Страны Тропической и Южной Африки	Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	91-92	Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
			странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке		
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.				4	
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	93-94	Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	95-96	Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	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	2	
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.				2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	97-98	Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.				38	
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.				22	
Тема 11.1. СССР в послевоенные годы	99	Послевоенные годы. Влияние Победы.	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения.	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	100	Практическое занятие. Политическая система в послевоенные годы.	Работа с источниками, дискуссия на темы: Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии.	1	
	101	Идеология, наука, культура и спорт в	Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
		послевоенные годы.	идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт.		
	102	Место и роль СССР в послевоенном мире.	Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии	1	
Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.	103	Смерть Сталина и настроения в обществе.	Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека».	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	104	Практическое занятие. Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг.	Работа с источниками, заполнение таблиц. Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	105	Развитие науки и техники в 1953-1964 гг.	Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса.	1	
	106	Культурное пространство в 1953-1964 гг.	Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта.	1	
	107	Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг.	Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярны формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий.	1	
	108	Практическое занятие. Новый курс советской внешней политики	Работа с источниками, дискуссия на темы: Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	109	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г.	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	110	Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг.	Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем.	1	
	111	Практическое занятие. Развитие науки, образования, здравоохранения	Работа с источниками, дискуссия на темы: Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение.	1	
	112	Идеология и культура.	Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта.	1	
	113	Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг.	Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
			государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики.		
	114	Практическое занятие. Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг.	Работа с картами. Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы	1	
Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.	115	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Перемены в духовной сфере в годы перестройки.	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности.	1	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	116	Реформа политической системы СССР и ее	Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
		итоги. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике	значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире.		
	117-118	Практическое занятие. Национальная политика и подъем национальных движений.	Работа с источниками, заполнение таблиц. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР	2	
	119-120	Практическое занятие. Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. Наш край в 1945-1991 гг.	Профессионально ориентированное содержание Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. Наш край в 1945-1991 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции	
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.					14	
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	121-122	Российская экономика в условиях рынка.	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06	
	123	Межнациональные отношения и национальная политика	Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.	1		
	124	Повседневная жизнь. Изменения в структуре	Повседневная жизнь. Изменения в структуре общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
		российского общества.	е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм.		
	125-126	Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг.	Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.	2	
Тема 12.2. Россия в XXI в.	127	России в начале XXI в.	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.	1	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	128	Россия в 2008–2011 гг.	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.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
			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. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг.		
	129-130	Россия в 2012 – начале 2020-х гг.	Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
			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.		
	131-132	Практическое занятие Работа с научно-популярной литературой.	Работа с научно-популярной литературой по пройденным темам, заполнение аналитических таблиц.	2	
	133-134	Практическое занятие. Современное развитие пищевой отрасли. Наш край в 1992-2022 гг.	Профессионально ориентированное содержание Современное развитие пищевой отрасли. Наш край в 1992-2022 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
135-136. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				2	
Всего:				136/56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-гуманитарных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Исаев, И. А. История государства и права России : учебник / И.А. Исаев. — 4-е изд., стер. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2022. — 800 с. - ISBN 978-5-91768-378-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855974> – Режим доступа: по подписке.

2. История России. Начало XX - начало XXI века. 10 класс (базовый уровень) : учебник / А. В. Шубин, М. Ю. Мягков, Ю. А. Никифоров [и др.] ; под общ. ред. В. Р. Мединского. - 3-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2023. - 432 с. - ISBN 978-5-09-110481-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2126355> – Режим доступа: по подписке.

3. Мединский, В. Р. История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень : учебник / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 239, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-112829-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157332> – Режим доступа: по подписке.

4. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень : учебник / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 496 с. - ISBN 978-5-09-120012-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157327> – Режим доступа: по подписке.

5. Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1945 год — начало XXI века. 11-й класс. Базовый уровень : учебник / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 271, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-112831-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157323>. – Режим доступа: по подписке.

6. Мединский В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11-й класс. Базовый уровень : учебник / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 447, [1] с. : ил. — ISBN

978-5-09-112830-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157326> – Режим доступа: по подписке.

7. Мунчаев, Ш. М. История России : учебник / Ш.М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2023. — 512 с. - ISBN 978-5-91768-930-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1904019> – Режим доступа: по подписке.

8. Смыкалин, А. С. История государства и права России : хрестоматия : в 3 томах. Том 1 / отв. ред. А.С. Смыкалин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1179451. - ISBN 978-5-16-016557-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870431> – Режим доступа: по подписке.

9. Смыкалин, А. С. История государства и права России : хрестоматия : в 3 томах. Том 2 / отв. ред. А.С. Смыкалин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1179453. - ISBN 978-5-16-016559-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856563> – Режим доступа: по подписке.

10. Смыкалин, А. С. История государства и права России : хрестоматия : в 3 томах. Том 3 / отв. ред. А.С. Смыкалин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 315 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1179455. - ISBN 978-5-16-016560-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1867565> – Режим доступа: по подписке.

11. Шубин, А. В. Всеобщая история. Новейшая история. 10-й класс. Базовый и углублённый уровни : учебник / А. В. Шубин ; под общ. ред. В. Р. Мединского. — 3-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 384 с.: ил., карты. - ISBN 978-5-09-103597-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089871> – Режим доступа: по подписке.

12. Шубин, А. В. История России, 1914-1945 годы : 10 класс. Базовый уровень : учебник / А. В. Шубин, М. Ю. Мягков, Ю. А. Никифоров [и др.] ; под общ. ред. В. Р. Мединского. — Москва : Просвещение, 2023. — 272 с.: ил., карты. - ISBN 978-5-09-103123-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089847> – Режим доступа: по подписке.

13. Шубин, А. В. История России, 1946 год - начало XXI века. 11-й класс. Базовый уровень : учебник / А. В. Шубин, М. Ю. Мягков, Ю.А. Никифоров [и др.] ; под общ. ред. В. Р. Мединского. — Москва : Просвещение, 2023. — 208 с.: ил., карты. - ISBN 978-5-09-103124-91. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089851> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ерина, Е. Б. История религий : учебное пособие / Е.Б. Ерина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 176 с. — (Профессиональное образование). — DOI: <https://org/10.12737/13286>. - ISBN 978-5-369-00570-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840499> – Режим доступа: по подписке.

2. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532.

- ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1900464> – Режим доступа: по подписке.
- 3. История : учебное пособие / Г.А. Трифонова, Е.П. Супрунова, С.С. Пай, А.Е. Салионов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995930. - ISBN 978-5-16-014652-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896818> – Режим доступа: по подписке.
- 4. История русской культуры IX — начала XXI века : учебное пособие / Л.В. Кошман, Е.К. Сысоева, М.Р. Зезина, В.С. Шульгин ; под ред. Л.В. Кошман. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013948-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1735325> – Режим доступа: по подписке.
- 5. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права : учебное пособие / Д. А. Пашенцев, А. Г. Чернявский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 429 с. — ISBN 978-5-16-015051-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844350> – Режим доступа: по подписке.
- 6. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права в схемах : учебное пособие / Д.А. Пашенцев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012434-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1047154> – Режим доступа: по подписке.
- 7. Фидирко, Т. А. История. Россия и современный мир : учебное пособие / Т. А. Фидирко. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2021. - 99 с. - ISBN 978-5-7782-4339-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1869455> – Режим доступа: по подписке.
- 8. Фидирко, Т. А. История. Россия и современный мир : учебное пособие / Т. А. Фидирко. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2021. - 99 с. - ISBN 978-5-7782-4339-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1869455> – Режим доступа: по подписке.
- 9. Шестаков, Ю. А. История государства и права России : учебное пособие / К.А. Шестаков. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 310 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <https://doi.org/10.12737/22805>. - ISBN 978-5-369-01650-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1852169> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).
2. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>).
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>).

6. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>).
7. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).
8. Издательский дом «Первое сентября». Журнал «История» (электронная версия) (<https://his.1sept.ru/>).
9. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).
10. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 10 класса по истории (<https://resh.edu.ru/subject/3/10/>).
11. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 11 класса по истории (<https://resh.edu.ru/subject/3/11/>).
12. Сайт «ХРОНОС – всемирная история в интернете» (<http://hrono.info/>).
13. Портал об истории, категория «История в России» (http://www.agmi.ru/category/istoriya_rossii/).
14. Сайт «Всемирная история» (<http://www.world-history.ru/>).
15. Сайт «Историческая библиотека» (<https://historylib.org/>).
16. Сайт фонда Плеханова, раздел «Библиотека социал-демократа» (<http://www.fondplehanova.ru/library/>).
17. Сайт «Библиотекарь.Ру – электронная библиотека – книги, учебники, статьи» (<http://www.bibliotekar.ru/>).
18. Виртуальный каталог икон «Православие. Иконография» (<https://www.wco.ru/icons/>).
19. Энциклопедия «Всемирная история» (<https://w.histrf.ru/>).
20. Сайт «Вторая Мировая война в русском интернете» (<http://world-war2.chat.ru/>).
21. Проект «Историко-ориентированные информационные системы: методологические, теоретические и прикладные проблемы создания и использования», раздел «Страна: Россия» (<http://digitalhistory.ru/country/rossiya/>).
22. Российские интернет-проекты о Первой мировой войне (<http://didaktor.ru/internet-proekty-o-pervoj-mirovoj-vojne/>).
23. Историк: сайт по всеобщей истории (Историк – общественно-политический журнал) (<https://historicus.ru/>).
24. Сайт «История государства. История России» (<https://statehistory.ru/>).
25. Сайт «История России. Всемирная, мировая история» (<http://www.istorya.ru/>).
26. Сайт «Картографическая ROSSICA» (<http://www.old-rus-maps.ru/>).
27. Электронная коллекция странных карт территорий и городов России (<http://old-maps.narod.ru/>).
28. Проект «Храмы России» (<http://www.temple.ru/>).
29. Проект «Российская Империя в фотографиях» (<http://all-photo.ru/empire/index.ru.html>).
30. Сайт «Русь Древняя и Удельная» (<http://www.avorhist.ru/>).
31. Научно-просветительский журнал «Скепсис» (<https://scepsis.net/library/history/page1/>).

32. Web-архив - старинные фотографии, открытки, арт, документы и другие раритеты ушедшего времени «Следы времени» (<http://www.arhivtime.ru/>).

33. Проект «Советская музыка» (<http://www.sovmusic.ru/>).

34. Электронная коллекция старинных карт Российской Империи (<https://raremaps.ru/>).

35. Электронная библиотека (<http://www.infoliolib.info/>).

36. Универсальная научно-популярная энциклопедия «Кругосвет» (<https://www.krugosvet.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, П-о/с Р 2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Входной контроль Устный и письменный опрос Практические занятия Промежуточная аттестация
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3. П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	

применять стандарты антикоррупционного поведения;		
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, П-о/с Р 2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Практические работы Промежуточная аттестация

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.04 Обществознание

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Алмакаева И.Н., преподаватель

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей

гуманитарного цикла

Протокол № 11 от 08 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»	162
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;
- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, в том числе 43.00.00 Сервис и туризм, и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.);
- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Основной целью дисциплины «Обществознание» является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

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:	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

	- владеть 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; и способность их использования в познавательной и социальной практике	- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить

		различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль:	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

	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-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:	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач

	- 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 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	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; - В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;

	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	2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять

		поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии

		социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	- 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	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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	
ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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;

инструкциями и регламентами.	- 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
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую

макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; - 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
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление	- 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;

и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; - 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
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - 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
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и	- 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;

горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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;

	- 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
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	- 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; - осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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; - 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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т.ч.	
1. Основное содержание	52
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	22
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	12
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «ОУД.04 Обществознание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока		Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5	6
1 курс, 1 семестр				34	
Раздел 1. Человек и окружающий мир				10	
Тема 1.1. Сознание человека. Мировоззрение и ценности	1	Сознание человека. Мировоззрение и ценности	Профессионально ориентированное содержание. Сознание человека. Мировоззрение и ценности. Традиционные ценности. Общечеловеческие ценности. Человек – носитель культурного кода, хранитель традиционных духовно-нравственных ценностей. Развитие личности и достижение жизненного успеха.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,-6.5.
	2	Практическое занятие №1. Мировоззрение в профессиональной деятельности	Профессионально ориентированное содержание. Изучение структуры и типов мировоззрений с учётом особенностей характера профессиональной деятельности.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,-6.5.
Тема 1.2. Способы познания окружающего мира	3	Познание как деятельность. Чувственное и рациональное познание. Научное познание. Истина	Отличительные характеристики мнения и знания. Познание как деятельность. Формы чувственного познания, его специфика и роль. Формы рационального познания. Знание, его виды. Научное знание: системность, объективность, доказательность, проверяемость. Эмпирический и теоретический уровни научного знания. Истина и её критерии.	1	ОК 01-07, ОК 09
	4	Практическое занятие №2. Науки в профессиональной деятельности	Профессионально ориентированное содержание. Характеристика познавательной деятельности. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности .	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,-6.5.
Тема 1.3. Логика и её законы	5	Логика. Основы дискуссии	Логика. Основные законы логики. Спор, дискуссия, полемика. Основания, допустимые приемы рациональной дискуссии. Доказательство и опровержение. Искусство спорить.	1	ОК 01-07, ОК 09

	6	Практическое занятие №3. Решение логических задач.	Профессионально ориентированное содержание. Решение логических задач с профессионально ориентированным содержанием..	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,- 6.5.
Тема 1.4. Деятельность человека как способ существования личности	7	Деятельность, её структура и виды	Деятельность. Структура деятельности. Виды деятельности. Поведение человека. Свобода и необходимость. Ответственность. Смысл жизни человека. Свобода и творчество.	1	ОК 01-07, ОК 09
	8	Практическое занятие №4. Учёт особенностей характера в профессии	Профессионально ориентированное содержание. Оценка особенностей характера в профессиональной деятельности. Профессиональное самоопределение.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,- 6.5.
Тема 1.5. Человек в системе социальных взаимодействий	9	Общественные отношения и социальные институты	Общественные отношения. Общественные потребности и социальные институты. Социальные группы. Социальные роли и социальные статусы.	1	ОК 01-07, ОК 09,
	10	Практическое занятие №5. Исследование социальных взаимодействий	Исследование социальных взаимодействий: как роли и статусы формируют нашу жизнь.	1	ОК 01-07, ОК 09
	11	Практическое занятие №6. Межличностное общение в профессиональном сообществе	Профессионально ориентированное содержание. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста .	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,- 6.5.
Раздел 2. Культура. Искусство				2	
Тема 2.1. Как музеи сохраняют историю	12	Музеи и профессиональная деятельность	Профессионально ориентированное содержание. Музеи. Вклад музеев в сохранение истории и традиций. Основные государственные музеи РФ. Региональные музеи. Особенности профессиональной деятельности в сфере музеев.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,- 6.5.

Тема 2.2. Театр, кино, музыка, библиотеки	13	Практическое занятие №7. Образ специальности в искусстве, влияние культуры на компетенции, этикет.	Профессионально ориентированное содержание. Театр, опера, балет, кино, музыка. Вклад российских деятелей в мировую культуру. Современная культура. Молодёжная культура. Библиотеки, архивы.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,- 6.5.
Раздел 3. Экономическая жизнь в обществе				14	
Тема 3.1. Экономика как наука и хозяйство	14	Экономика как наука. Предмет и методы. Экономический рост. Роль экономики в жизни общества	Профессионально ориентированное содержание. 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.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,- 6.5.
	15	Практическое занятие №8. Рациональное экономическое поведение. Профессиональная деятельность в экономике	Профессионально ориентированное содержание. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах. : анализ экономических ресурсов.	1	ОК 01-07, ОК 09 , ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,- 6.5.
Тема 3.2. Рыночный механизм	16	Рыночный спрос, предложение, эластичность	Функционирование рынков. Рыночный спрос. Рыночное предложение. Эластичность спроса и предложения. Государственное регулирование рынков.	1	ОК 01-07, ОК 09
	17	Практическое занятие №9. Конкуренция и монополия. Рынок труда, занятость и безработица	Конкуренция и монополия. Антимонопольное регулирование в РФ. Рынок труда. Занятость и безработица. Особенности труда молодежи.	1	ОК 01-07, ОК 09
	18	Практическое занятие №10. Исследование рыночного спроса	Исследование рыночного спроса: как потребители влияют на рынок.	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 3.3. Предпринимательская деятельность	19	Факторы производства. Издержки, выручка, прибыль	Факторы производства. Цена как равновесие между спросом и предложением. Издержки, их виды. Выручка и прибыль. Жизненный цикл компании.	1	ОК 01-07, ОК 09
	20	Альтернативная стоимость. Источники финансирования. Поддержка предпринимательства	Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Поддержка малого и среднего предпринимательства в РФ. Государственная политика импортозамещения.	1	ОК 01-07, ОК 09

	21	Практическое занятие №11. Перспективы предпринимательства по специальности	Профессионально ориентированное содержание. Перспективы предпринимательской деятельности по направлению специальности. Малый и средний бизнес региона в профессиональной сфере.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,- 6.5.
Тема 3.4. Банковская система, финансовые услуги, страхование	22	Финансовый сектор и услуги. Финансовая безопасность	Финансовый сектор и его роль в экономике. Финансовые институты. Финансовые услуги. Цифровые финансовые услуги. Финансовая безопасность. Защита прав потребителей. Финансовое мошенничество.	1	ОК 01-07, ОК 09
	23	Банковская система. Сбережения, вклады, страхование вкладов	Сбережения и их структура. Банки и банковская система. Банковский вклад. Процентная ставка. Риск финансовых вложений. Государственное страхование вкладов.	1	ОК 01-07, ОК 09
	24	Практическое занятие №12. Работа банковской системы	Как работает банковская система: от депозитов до кредитов.	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 3.5. Современная российская экономика и денежно-кредитная политика ЦБ	25	Национальная экономика России. Структура, задачи экономической политики	Национальная экономика и уровень ее развития. Структура экономики России. Актуальные задачи экономической политики России.	1	ОК 01-07, ОК 09
	26	Центральный банк РФ. Бюджеты субъектов РФ, Счётная палата	Центральный банк РФ как особый вид банка: задачи и функции. Бюджеты субъектов РФ и органов местного самоуправления. Счетная палата РФ.	1	ОК 01-07, ОК 09
	27	Практическое занятие №13. Вклад специальности в экономику региона	Профессионально ориентированное содержание. Вклад специальности в экономику России (субъекта РФ) или отдельные сферы экономики. Региональная экономика. Направления импортозамещения. Собственное производство.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,- 6.5.
Раздел 4. Политическая жизнь общества				11	
Тема 4.1. Политическая система общества	28	Политическая система, её структура и функции	Политическая система общества, её структура и функции. Субъекты политики. Политические институты. Политическая деятельность.	1	ОК 01-07, ОК 09
	29	Практическое занятие №14. Политическая система РФ. Государство	Характеристика структуры политической системы РФ. Федеративное устройство. Субъекты государственной власти. Государственное управление.	1	ОК 01-07, ОК 09

	30	Практическое занятие №15. Роль государства в современном обществе	Дискуссия «Роль государства в современном обществе». Подготовка эссе о функциях государства в современной России.	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 4.2. Политическая идеология	31	Политическая культура, поведение, участие. Политическая идеология	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Политическая идеология, ее роль. Основные идейно-политические течения.	1	ОК 01-07, ОК 09
	32	Практическое занятие №16. Роль СМИ и профсоюзов	Профессионально ориентированное содержание. Роль СМИ в политической жизни общества. Деятельность профсоюзов по защите прав работника.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,-6.5.
Тема 4.3. Политические партии, организации и движения	33	Политические партии, типы партийных систем	Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Общественно-политические организации. Политические партии в современной России.	1	ОК 01-07, ОК 09
	34	Практическое занятие №17. Анализ программ партий.	Анализ программ, классификация партий.	1	ОК 01-07, ОК 09
1 курс, 2 семестр				38	
	35	Практическое занятие №18. Проект «Моя партия»	Разработка проекта новой политической партии.	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 4.4. Избирательная система	36	Избирательная система. Типы избирательных систем	Выборы. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система РФ.	1	ОК 01-07, ОК 09
	37-38	Практическое занятие №19-20. Создание агитационного материала. Сравнение систем.	Создание агитационного плаката/листовки. Сравнение избирательных систем РФ, США, Германии, Великобритании.	2	ОК 01-07, ОК 09
Раздел 5. Основы законодательства Российской Федерации				18	
Тема 5.1. Гражданское право	39	Гражданские правоотношения, субъекты, правоспособность	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних.	1	ОК 01-07, ОК 09
	40	Практическое занятие №21. Потребительские права, собственность, авторские права	Гражданско-правовые отношения в области потребительских прав, в сфере собственности (в т.ч. интеллектуальной). Защита собственности. Защита авторских прав. Права и ответственность бизнеса.	1	ОК 01-07, ОК 09
	41	Практическое занятие №22. Решение ситуационных задач	Решение ситуационных задач на применение основ гражданского права в педагогике.	1	ОК 01-07, ОК 09

Тема 5.2. Семейное право	42	Семейное право. Брак, брачный договор. Права супругов. Права и обязанности родителей и детей. Опекa, попечительство, усыновление	Семейное право. Источники семейного права. Условия и порядок заключения брака. Прекращение брака. Брачный договор. Права и обязанности супругов. Институт материнства, отцовства и детства. Ответственность родителей. Усыновление. Опекa и попечительство. Приемная семья.	1	ОК 01-07, ОК 09
	43	Практическое занятие №23. Решение ситуационных задач	Решение задач по семейному праву.	1	
Тема 5.3. Трудовое право	44	Трудовые правоотношения. Права и обязанности сторон. Дисциплинарная ответственность	Профессионально ориентированное содержание. Трудовое право. Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,-6.5.
	45	Практическое занятие №24. Особенности труда несовершеннолетних. Коллективный договор, трудовые споры	Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения.	1	ОК 01-07, ОК 09
	46	Практическое занятие №25. Конфликты в коллективе. Соблюдение правовых норм.	Профессионально ориентированное содержание. Анализ специальных норм для несовершеннолетних. Стратегии поведения в конфликтной ситуации. Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,-6.5.
Тема 5.4. Административное право	47	Административные правоотношения, ответственность, наказания	Административное право. Административные правоотношения. Субъекты административного права. Административное правонарушение и административная ответственность. Виды наказаний.	1	ОК 01-07, ОК 09
	48	Практическое занятие №26. Анализ административных правонарушений	Круглый стол «Как мы выполняем Закон №1539-КЗ». Анализ административных правонарушений в образовательной организации.	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 5.5. Уголовное право	49	Уголовное право. Понятие преступления. Принципы	Основные принципы уголовного права. Понятие и виды преступлений.	1	ОК 01-07, ОК 09
	50	Уголовная ответственность, наказания. Особенности для несовершеннолетних	Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Дискуссия, ролевая игра.	1	ОК 01-07, ОК 09

Тема 5.6. Экологическое право	51	Экологическое законодательство. Правонарушения, защита права на благоприятную среду	Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду.	1	ОК 01-07, ОК 09
	52	Практическое занятие №27. Проектная мастерская «Эко-инициатива»	Анализ ФЗ «Об охране окружающей среды». Разработка предложений по улучшению экологической обстановки.	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 5.7. Налоговое право	53	Налоговое право. Виды налогов. Права и обязанности налогоплательщиков	Законодательство РФ о налогах и сборах. Виды налогов. Участники отношений. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность.	1	ОК 01-07, ОК 09
	54	Практическое занятие №28. Налоговые вычеты.	Налоговые вычеты: кейс-стади (расчёт возврата НДФЛ при оплате обучения, лечения, покупке квартиры).	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 5.8. Процессуальное право	55	Процессуальное право: виды, принципы, нормы	Процессуальное право, его виды. Принципы процессуального права. Нормы процессуального права. Семинар «Принципы гражданского процессуального права».	1	ОК 01-07, ОК 09
	56	Дискуссия о гласности судопроизводства	Дискуссия: «Гласность судопроизводства в эпоху интернета». Обсуждение границ принципа гласности.	1	ОК 01-07, ОК 09
Раздел 6. Глобальные проблемы человечества				2	
Тема 6.1. Современные проблемы устойчивого развития	57	Глобальные проблемы: климат, ресурсы, демография, духовный кризис	Профессионально ориентированное содержание. Устойчивое развитие и глобальные проблемы. Климатические проблемы. Ресурсная обеспеченность. Духовный кризис – угроза традиционным ценностям. Демографическая проблема. Экологические проблемы.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,-6.5.
	58	Практическое занятие №29. Искусственный интеллект. Воздействие глобальных проблем на профессию	Профессионально ориентированное содержание. Искусственный интеллект – возможности и угрозы. : воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность. Профессиональная ответственность специалиста.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,-6.5.
Раздел 7. Россия сегодня: национальные интересы и необходимость их защиты				10	
Тема 7.1. Российская цивилизация. Государственный суверенитет	59	Россия – государство-цивилизация	Цивилизационный подход. Россия – государство-цивилизация. Преемственность развития российской государственности.	1	ОК 01-07, ОК 09
	60	Государственный суверенитет и его виды. Российское общество сегодня	Государственный суверенитет. Цивилизационный, экономический, продовольственный, технологический,	1	ОК 01-07, ОК 09

			информационный, духовный и культурный суверенитеты. Российское общество сегодня.		
	61	Практическое занятие №30. Анализ вызовов суверенитету	Анализ внешних и внутренних вызовов, влияющих на суверенитет, и мер по его укреплению. Технологический и информационный суверенитет.	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 7.2. Россия в глобальной экономике	62	Международная торговля, валютный курс. Международные экономические организации	Принципы экономического развития России. Международная торговля: выгоды и убытки. Платёжный баланс, экспорт, импорт, валютный курс. Международные экономические организации. Национальные интересы РФ.	1	ОК 01-07, ОК 09
	63	Практическое занятие №31. Сравнение экономики России с мировыми	Дискуссия «Особенности развития экономики России в сравнении с уровнем развития мировых экономик».	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 7.3. Россия – социальное государство	64	Основные направления социальной политики РФ. Здравоохранение, соцобеспечение	Профессионально ориентированное содержание. Основные направления государственной социальной политики РФ. Система здравоохранения. Система социального обеспечения. Социальная защита, страхование, льготы.	1	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1-1.4., 2.1-2.8., 3.1-3.7., 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1,-6.5.
	65	Пенсионная система. Поддержка семьи. Просвещение и образование	Пенсионная система. Основные меры поддержки семьи. Просвещение и образование. Уровни образования в РФ.	1	ОК 01-07, ОК 09
	66	Практическое занятие №32. Особенности профессиональной деятельности. Непрерывное образование	Особенности профессиональной деятельности в сфере здравоохранения, социального обеспечения, просвещения и образования. Роль непрерывности образования.	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 7.4. Защита государственных интересов России	67	Воинский долг и ВС РФ. Органы государственной безопасности	Воинский долг и вооруженные силы России. Военное образование. Контрактно-призывная система. Органы госбезопасности: Совет Безопасности, Росгвардия, полиция, СК, прокуратура.	1	ОК 01-07, ОК 09
	68	Практическое занятие №33. Роль специальности в обеспечении безопасности РФ	Роль получаемой специальности в обеспечении безопасности Российской Федерации.	1	ОК 01-07, ОК 09
Раздел 8. Формирование справедливого миропорядка в XXI в.				2	
Тема 8.1. Международные отношения	69	Международные отношения. Лига Наций, ООН, ЮНЕСКО	Международные отношения, трансформация миропорядков. Лига Наций. Организация Объединенных Наций (ООН): история и проблемы. ЮНЕСКО.	1	ОК 01-07, ОК 09

Тема 8.2. Биполярный мир и холодная война	70	Практическое занятие №34. Биполярное мироустройство. Холодная война. Локальные конфликты	Биполярное мироустройство. Холодная война. Крушение колониализма. Военно-политические блоки. Ядерное противостояние.: анализ локальных конфликтов (Корейская, Вьетнамская войны, Карибский кризис).	1	ОК 01-07, ОК 09
Промежуточная аттестация	71-72	Дифференцированный зачет	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
			Всего:	72/34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-гуманитарных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Боголюбов, Л. Н. Обществознание. 11-й класс (базовый уровень) / Л. Н. Боголюбов, Н. И. Городецкая, А. Ю. Лазебникова [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — 5-е изд., перераб. — Москва : Просвещение, 2023. — 288 с. - ISBN 978-5-09-104510-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089891>– Режим доступа: по подписке.

2. Ковригин, В. В. Обществознание : учебник / В.В. Ковригин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/22813. - ISBN 978-5-16-012362-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844700> – Режим доступа: по подписке.

3. Котова, О. А. Обществознание. Базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / О. А. Котова, Т. Е. Лискова. — Москва : Просвещение, 2024. — 303 с. :ил. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-112678-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157321> (дата обращения: 21.05.2025). – Режим доступа: по подписке.

4. Мушинский, В. О. Обществознание : учебник / В.О. Мушинский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014830-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855980> – Режим доступа: по подписке.

5. Обществознание : учебник : в 3 томах. Том 1. Человек и общество / под общ. ред. М. В. Пашкова. - 3-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : СПбГУ, 2021. - 272 с. - ISBN 978-5-288-06145-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864718> – Режим доступа: по подписке.

6. Обществознание : учебник : в 3 томах. Том 2. Духовная и экономическая сферы жизни общества / под общ. ред. М. В. Пашкова. - 3-е изд.,

испр. и доп. - Санкт-Петербург : СПбГУ, 2021. - 470 с. - ISBN 978-5-288-06147-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864719> – Режим доступа: по подписке.

7. Обществознание : учебник : в 3 томах. Том 3. Социальная и политическая сферы жизни общества. Право в системе общественных отношений / под общ. ред. М. В. Пашкова. - 3-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : СПбГУ, 2021. - 374 с. - ISBN 978-5-288-06148-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864720> – Режим доступа: по подписке.

8. Обществознание. 10-й класс (базовый уровень) / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — 5-е изд., перераб. - Москва : Просвещение, 2023. - 319 с. - ISBN 978-5-09-104509-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2089888> . – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Еремин, В. В. ЕГЭ по обществознанию на 100 баллов. Реально и интересно : учебно-методическое пособие / В.В. Еремин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 173 с. — DOI 10.12737/textbook_5ad60396d43322.45475128. - ISBN 978-5-16-013726-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1874288> – Режим доступа: по подписке.

2. Корнейчук, Б. В. Экономика. Деловые игры : учебное пособие / Б.В. Корнейчук. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 208 с. - ISBN 978-5-9776-0366-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896992> – Режим доступа: по подписке.

3. Школьные олимпиады СПбГУ. Обществознание 2021 : учебно-методическое пособие / под ред. А. В. Алейникова, М. В. Пашкова, А. В. Алейникова. - Санкт-Петербург : СПбГУ, 2021. - 140 с. - ISBN 978-5-288-06140-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864717> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).

2. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).

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

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

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

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

8. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>).
9. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).
10. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 10 класса по обществознанию (<https://resh.edu.ru/subject/24/10/>).
11. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 10 класса по обществознанию (<https://resh.edu.ru/subject/24/11/>).
12. Портал «Обществознание в интернете» (<http://danur-w.narod.ru/>).
13. Сайт «Обществознание: изучаем вместе» (<https://social-studies.ru/>)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные обучающимися 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 1.1-1.2, 1.3-1.5 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3, 3.4, 3.5 П-о/с Р 4, 4.1-4.3 П-о/с Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3, 5.4-5.8, П-о/с Р 6, Тема 6.1 П-о/с Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3 П-о/с Р 8, Темы 8.1-8.2 П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (вопросы проблемного характера; задания-задачи, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике, задания к документам, содержащим социальную информацию; проектные задания) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование 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, 1.3-1.5 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3, 3.4, 3.5 П-о/с Р 4, 4.1-4.3 П-о/с Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3, 5.4-5.8 П-о/с Р 6, Тема 6.1 П-о/с Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3 П-о/с Р 8, Темы 8.1-8.2 П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; проектные задания) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 П-о/с	Устный опрос

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3, 3.4, 3.5 П-о/с Р 4, 4.1-4.3 П-о/с Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3, 5.4-5.8 П-о/с Р 6, Тема 6.1 П-о/с Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3 П-о/с Р 8, Темы 8.1-8.2 П-о/с	Познавательные задания (задания-задачи, вопросы проблемного характера; задания к документам, содержащим социальную информацию; проектные задания) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3, 3.4, 3.5 П-о/с Р 4, 4.1-4.3 П-о/с Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3, 5.4-5.8 П-о/с Р 6, Тема 6.1 П-о/с Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3 П-о/с Р 8, Темы 8.1-8.2 П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию; проектные задания) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование 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, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3, 3.4, 3.5 П-о/с Р 4, 4.1-4.3 П-о/с Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3, 5.4-5.8 П-о/с Р 6, Тема 6.1 П-о/с Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3 П-о/с Р 8, Темы 8.1-8.2 П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, вопросы проблемного характера; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике, документам, содержащим социальную информацию; проектные задания) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование 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 адекватного поведения	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3, 3.4, 3.5 П-о/с Р 4, 4.1-4.3 ПОС Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3, 5.4-5.8 П-о/с Р 6, Тема 6.1 П-о/с Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3 П-о/с Р 8, Темы 8.1-8.2 П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, вопросы проблемного характера; задания к документам, содержащим социальную информацию) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3, 3.4, 3.5 П-о/с Р 4, 4.1-4.3 П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3, 5.4-5.8 П-о/с Р 6, Тема 6.1 П-о/с Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3 П-о/с Р 8, Темы 8.1-8.2 П-о/с	Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2 П-о/с Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3, 3.4, 3.5 П-о/с Р 4, 4.1-4.3 П-о/с Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3, 5.4-5.8 П-о/с Р 6, Тема 6.1 П-о/с Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3 П-о/с Р 8, Темы 8.1-8.2 П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с	Устный опрос

рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике)

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест,	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с	Устный опрос

оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование

		Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию,

	Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Р 1, Темы 1.1-1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.2, 2.4 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.3-3.4, 3.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.4 П-о/с Р 5, Темы 5.2 П-о/с Р 6, Темы 6.1-6.3 П-о/с Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, П-о/с Р 8, Темы 8.1, 8.2, П-о/с	Устный опрос Познавательные задания (задания-задачи, задания к документам, содержащим социальную информацию, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике) Самооценка знаний/умений обучающихся Тестирование Выполнение заданий промежуточной аттестации

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»**

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.05 География

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Максимова Т.В., преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей

естественнонаучного цикла,

математики и ИКТ

Протокол № 10 от 03 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»	212
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	234
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	245
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	253

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;

- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, в том числе 43.00.00 Сервис и туризм, и утвержденной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол № 20 от 15.08.2024 г.);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Изучение дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентации 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.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

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 для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - 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; 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

	- 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	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 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;	- 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 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,

	- 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	геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	- 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

	- 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-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;	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	- 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 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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; - В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; - патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - 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-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

	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	
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; - 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-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; - сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	- 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;

	б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	- 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-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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач	

экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление,	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	- использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

 профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т.ч.	
1. Основное содержание	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	20
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока		Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5	6
1 курс, 1 семестр				34	
Раздел 1. География как наука				2	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	1	Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы.	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.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	2	Географическая культура	Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий	1	
Раздел 2. Природопользование и геоэкология				12	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	3	Географическая среда.	Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	4	Естественный и антропогенный ландшафты	Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	1	
	5-6	Практическое занятие № 1 «Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации»	Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации	2	
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	7-8	Проблемы взаимодействия человека и природы	Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	9-10	Практическое занятие № 2 «Определение целей и задач	Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными	2	

		учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)»	изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)		
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	11-12	Природные ресурсы и их виды	Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы	2	OK 01, OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 07
	13	Практическое занятие № 3 «Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации»	Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации	1	
	14	Практическое занятие № 4 «Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов»	Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов	1	
Раздел 3. Современная политическая карта				2	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика.	15	Политическая география и геополитика.	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.	1	OK 02, , OK 04, OK 09

Классификация и типология стран мира	16	Классификация и типология стран мира	Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство	1	
Раздел 4. Население мира				12	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	17-18	Численность и воспроизводство населения.	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	OK 01, OK 02, OK 09
	19-20	Состав и структура населения	Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока	2	
	21	Практическое занятие № 5 «Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира»	Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся).	1	
	22	Практическое занятие № 6 «Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения»	Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения	1	
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	23-24	Размещение населения.	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	OK 01, OK 02, OK 09

	25-26	Качество жизни населения	Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	2	
	27	Практическое занятие № 7 «Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных»	Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных	1	
	28	Практическое занятие № 8 «Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации»	Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации	1	
Раздел 5. Мировое хозяйство				18	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	29-30	Состав и структура 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	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-5.6., ПК 6.1-6.5.
	31-32	Практическое занятие № 9 «Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран»	Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран	2	
Тема 5.2. Международная	33-34	Международная экономическая интеграция	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

экономическая интеграция			группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике		ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-5.6., ПК 6.1-6.5.
1 курс, 2 семестр				38	
Раздел 5. Мировое хозяйство (продолжение)				12	
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	35	География главных отраслей мирового хозяйства.	Профессионально ориентированное содержание Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-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»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-5.6., ПК 6.1-6.5.
	36	Промышленность мира	Профессионально ориентированное содержание Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике	1	
	37-38	Практическое занятие № 10 «Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире»	Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире	2	
	39	Промышленность мира	Профессионально ориентированное содержание Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции	1	

			развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов		
40-41	Промышленность мира		Профессионально ориентированное содержание 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	2	
42	Практическое занятие № 11 «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»		Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира	1	
43	Промышленность мира		Профессионально ориентированное содержание 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	1	
44	Практическое занятие № 12 «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»		Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли	1	
45	Промышленность мира		Профессионально ориентированное содержание Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система	1	

			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		
	46	Практическое занятие № 13 «Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»	Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»	1	
Раздел 6. Регионы и страны мира				20	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	47-48	Регионы мира. Зарубежная Европа	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона	2	OK 01, OK 02, OK 03
	49-50	Практическое занятие № 14 «Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации»	Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)	2	
Тема 6.2. Зарубежная Азия	51-52	Зарубежная Азия	Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	2	OK 01, OK 02, OK 03

	53-54	Практическое занятие № 15 «Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции»	Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	2	
Тема 6.3. Америка	55-56	Америка	Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	2	OK 01, OK 02, OK 03
	57-58	Практическое занятие № 16 «Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт»	Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	2	
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	59-60	Африка.	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)	2	OK 01, OK 02, OK 03
	61	Австралия и Океания	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	1	

	62	Практическое занятие № 17 «Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии»	Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии	1	
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	63-64	Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	Профессионально ориентированное содержание 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	<i>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-5.6., ПК 6.1-6.5.</i>
	65-66	Практическое занятие № 18 «Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях»	Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях	2	
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества				4	
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	67-68	Глобальные 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.	2	<i>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07</i>

			Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем		
	69-70	Практическое занятие № 19 «Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении»	Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении	2	
	71-72	Дифференцированный зачет	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
			Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета географии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий, электронных видеоматериалов, фонд оценочных средств (задания по изучаемым темам, материалы дифференцированного зачета);
- технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Гладкий, Ю. Н. География. 10 класс. Базовый и углублённый уровни : учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. - 5-е изд., перераб. - Москва : Просвещение, 2023. - 271 с. - (Полярная звезда). - ISBN 978-5-09-104480-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089221> – Режим доступа: по подписке.

2. Гладкий, Ю. Н. География. 11-й класс. Базовый и углублённый уровни : учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. - 5-е изд. - Москва : Просвещение, 2023. - 225 с. - ISBN 978-5-09-104481-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2089222> – Режим доступа: по подписке.

3. Кузнецов, А. П. География. Базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. — Москва : Просвещение, 2024. — 367, [1] с. : ил., карты. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-112926-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157266> – Режим доступа: по подписке.

4. Кузнецов, А. П. География. Рабочая тетрадь. Базовый уровень : учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. — Москва : Просвещение, 2024. — 64 с. : ил., карты. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-110607-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157054> – Режим доступа: по подписке.

5. Паикидзе, А. А. География мирового хозяйства : учебное пособие / А. А. Паикидзе, А. М. Цветков, Т. С. Шмайдюк. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-16-006504-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1117830> – Режим доступа: по подписке.

6. Шульгина, О. В. География : учебник / О.В. Шульгина, А.Е. Козаренко, Д.Н. Самусенко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/10.12737/textbook_59d5d1377057f0.52042361. - ISBN 978-5-16-013213-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1904348> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Большаник, П. В. География туризма : учебное пособие / П.В. Большаник. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 355 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012118-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234161> – Режим доступа: по подписке.

2. Насыров, А. М. Технологические аспекты охраны окружающей среды в добыче нефти : учеб. пособие / А.М. Насыров, Е.П. Масленников, М.М. Нагуманов. - Москва : Инфра-Инженерия, 2019. - 288 с. - ISBN 978-5-9729-0291-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1053344> – Режим доступа: по подписке.

3. Наумов, В. Д. География почв: толковый словарь / В.Д. Наумов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 376 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). — DOI 10.12737/2377. - ISBN 978-5-16-009015-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1846454> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).

2. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).

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

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

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

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

8. Сайт «государственные символы России» (<http://simvolika.rsl.ru/index.php?f=41>).

9. Сайт продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (<https://www.fao.org/home/ru/>).

10. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа по географии 10 класса (<https://resh.edu.ru/subject/4/10/>).

11. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа по географии 11 класса (<https://resh.edu.ru/subject/4/11/>).

12. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru).

13. Электронная библиотечная система (<https://book.ru/>).

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	тестирование кейс-задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02	Тема 1.1 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	
ОК 03	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	
ОК 04	Тема 3.1 Тема 5.1– 5.3 Тема 7.1	
ОК 05	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	
ОК 06	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 7.1	
ОК 07	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 7.1	
ОК 09	Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	

хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Р 5, Тема 5.1-5.3 П-о/с Р 6, Тема 6.5	

14. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.06 Иностранный язык

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Бичегкуева Р.В., преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей
гуманитарного цикла

Протокол № 11 от 08 июня 2026 г.

.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК».....</u>	<u>257</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>268</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ</u> <u>ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ</u> <u>ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	Ошибка! Закладка не определена.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;
- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, в том числе 43.00.00 Сервис и туризм, и утвержденной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол № 19 от 23.07.2024 г.);
- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

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

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

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	- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

	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; и способность их использования в познавательной и социальной практике	- 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; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; - не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов

		словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; - навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоев 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;

		- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

	- 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	-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 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.	-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; -соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ПК Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных	5.6. - уметь вести разные виды диалога; - смысловое чтение, чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимание представленной в них информации; - письменная речь: заполнение анкет и формуляров в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронные сообщения в повседневной и профессиональной жизни; - использовать материалы на изучаемом иностранном языке; - использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме, в профессиональной деятельности	

кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- уметь вести разные виды диалога; - смысловое чтение, чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимание представленной в них информации; - письменная речь: заполнение анкет и формуляров в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронные сообщения в повседневной и профессиональной жизни; - использовать материалы на изучаемом иностранном языке; - использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме, в профессиональной деятельности
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование,	- уметь вести разные виды диалога; - смысловое чтение, чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимание представленной в них информации; - письменная речь: заполнение анкет и формуляров в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронные сообщения в повседневной и профессиональной жизни; - использовать материалы на изучаемом иностранном языке;

координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	- использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме, в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:

профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 58 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	144
в т. ч.:	
1. Основное содержание	83
в т. ч.:	
практические занятия	83
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	58
в т. ч.:	
практические занятия	58
Промежуточная аттестация (экзамен)	3

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2		3	4
1 курс, 1 семестр	Практические занятия		34	
Введение	1-2	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2	
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей				ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	3-4	Лексика: города; национальности; профессии; числительные;	2	
	5-6	– члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); – внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.);	2	
	7	– личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) – названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)	1	
	8	Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных).	1	

	9	Простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге;	1	
	10	Чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);	1	
	11	Степени сравнения прилагательных и их правописание;	1	
	12	Местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;	1	
	13	Модальные глаголы и их эквиваленты.	1	
	14	Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция	1	
	15	Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	1	
	16	Я и моя семья;	1	
	17	Мои друзья, занятия;	1	
	18	Внешность, личностные качества;	1	
	19	Повседневная жизнь	1	
	20	Контрольная работа № 1	1	
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	21-22	Лексика: Рутинa (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); Наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	23	Грамматика: предлоги времени;	1	
	24	Простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге)	1	
	25	Глагол с инфинитивом;	1	
	26	Сослагательное наклонение Love/like/enjoy + infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.	1	
	27	1. Хобби, свободное время;	1	
	28	2. Организация досуга	1	
	29	Контрольная работа № 2	1	
Тема № 1.3	30	Лексика:	1	

Условия проживания в городской и сельской местности		Здания (attached house, apartment, etc.); Комнаты (living-room, kitchen, etc.); Обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.);		OK 01, OK 02, OK 04
	31-32	Техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); Условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); Места в городе (city centre, church, square, etc.);	2	
	33-34	Грамматика:оборот there is/are; Неопределённые местоимения some/any/one и их производные. Предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); Модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.);	2	
1 курс, 2 семестр			46	
Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности (продолжение)	35-36	Специальные вопросы; Вопросительные предложения – формулы вежливости (could you ____, please? Would you like ____? Shall i ____?); Наречия, обозначающие направление	2	
	37-38	Особенности проживания в городе; Инфраструктура.	2	
	39-40	Как спросить и указать дорогу;	2	
	41-42	Описание здания. Интерьер;	2	
	43	Описание колледжа здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование. Описание кабинета иностранного языка	1	
	44	Контрольная работа № 3	1	
Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	45	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)	1	OK 01, OK 02, OK 04

	46	Грамматика: Существительные исчисляемые и неисчисляемые; Употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; Артикли: определенный, неопределенный, нулевой; Чтение артиклей; Арифметические действия и вычисления	1	
	47	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	1	
	48	2. Совершение покупок в продуктовом магазине	1	
	49	3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	1	
	50	Контрольная работа № 4	1	
Тема № 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача	51	Лексика: Части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); Правильное питание (diet, protein, etc.); Названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.);	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	52	Симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); Еда (egg, pizza, meat, etc);	1	
	53	Способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); Дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)	1	
	54	Грамматика: Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; Множественное число существительных, заимствованных из греческого и	1	
	55	Латинского языков; Существительные, имеющие одну форму для единственного и	1	
	56	Множественного числа; Чтение и правописание окончаний.	1	

	57	Простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге	1	
	58	. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) Правильные и неправильные глаголы; Used to + Infinitive structure.	1	
	59	1 Физическая культура и спорт.	1	
	60	2. Еда полезная и вредная.	1	
	61	3. Заболевания и их лечение.	1	
	62	4. Здоровый образ жизни	1	
	63	Контрольная работа № 5	1	
Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха	64	Лексика: виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.);	1	OK 01, OK 02, OK 04
	65	виды транспорта (bus, car, plane, etc.)	1	
	66	Грамматика: инфинитив, его формы;	1	
	67	неопределенные местоимения;	1	
	68	образование степеней сравнения наречий; наречия места	1	
	69	1. Почему и как люди путешествуют	1	
	70	2. Путешествие на поезде	1	
	71	3. Путешествие на самолете	1	
	72	Контрольная работа № 6	1	
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка	73	Лексика: Государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.);	1	OK 01, OK 02, OK 04
	74	Погода и климат (wet, mild, variable, etc.). Экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.);	1	
	75	Достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) Количественные и порядковые числительные; Обозначение годов, дат, времени, периодов;	1	

	76	Грамматика: Артикли с географическими названиями; Прошедшее совершенное действие (образование и функции в	1	
	77	Действительном залоге; слова — маркеры времени). Сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;	1	
	78	Прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).	1	
	79	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	1	
	80	2. Великобритания (крупные города, достопримечательности).	1	
2 курс, 3 семестр			64	
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка (продолжение)	81	3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	1	
	82	4. США (крупные города, достопримечательности).	1	
	83	Контрольная работа № 7	1	
Тема № 1.8 Россия	84	Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.);	1	OK 01, OK 02, OK 04
	85	Погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). Экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light	1	
	83	Industry, oil and gas resources, etc.); Достопримечательности (the kremlin, the red square, saint petersburg, etc)	1	
	84	Грамматика: Артикли с географическими названиями; Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). Сравнительные обороты than, as...as, not so ... as	1	
	85	1.Географическое положение, климат, население.	1	
	86	2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	1	

	87	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы	1	
	89	4.Традиции народов России	1	
	90	Контрольная работа № 8	1	
		Прикладной модуль		
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей			58	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 5.6, ПК 6.1-6.2
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	84	Лексика: профессионально ориентированная лексика;	1	
	85	Лексика делового общения.	1	
	86	Грамматика: герундий, инфинитив.	1	
	87-88	Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов	2	
	89-90	1. Особенности подготовки по профессии/специальности.	2	
	91-92	2.Специфика работы по профессии/специальности.	2	
	93-94	3. Основные принципы деятельности по профессии/специальности.	2	
	95-96	4. Основные понятия вашей профессии	2	
	97	5. Чемпионаты WorldSkills	1	
98	Контрольная работа № 2.1	1		
Тема 2.2 Искусство и культура	99	Лексика: искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.);	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 5.6, ПК 6.1-6.2
	100	Театр (theatre, stage, play etc.);	1	
	101	Архитектура (architecture, building structure);	1	
	102	Музыка (composer, music, classical music etc.);	1	
	103	Живопись (paint, draw, fresco, landscape etc.)	1	
	104	Грамматика: причастия I и II; Обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени; Взаимные и вопросительные местоимения	1	
	105	1. Культура. Искусство.	1	
	106	2. Живопись.	1	
	107	3. Архитектура.	1	
	108	4. Музыка. Театр.	1	
	109	5. Музеи	1	

	110	Контрольная работа № 2.2		
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи	111	Лексика: виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.)	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 5.6, ПК 6.1-6.2
	112	Названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc)	1	
	113	Грамматика: страдательный залог,	1	
	114	Грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля	1	
	115-116	1. Достижения науки.	2	
	117-118	2. Современные информационные технологии.	2	
	119-120	3. ИКТ в профессиональной деятельности	2	
	121	Контрольная работа № 2.3	1	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	122	Лексика: профессионально ориентированная лексика;	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 5.6, ПК 6.1-6.2
	123	Лексика делового общения.	1	
	124	Грамматика: грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	1	
	125-126	1. Известные ученые и их открытия в России.	2	
	127-128	2. Известные ученые и их открытия за рубежом	2	
	129	Контрольная работа № 2.4	1	
Тема 2.5 Деловое общение	130	Лексика: профессионально ориентированная лексика;	1	
	131	Лексика делового общения.	1	ОК 01, ОК 02,
	132	Грамматика: грамматические конструкции типичные для делового стиля	1	

	133-134	1. Публичное выступление	2	ОК 04, ОК 09, ПК 5.6, ПК 6.1-6.2
	135-136	2. Искусство эффективных презентаций	2	
	137-138	3. Продвижение в СМИ	2	
	139-140	4. Работа в команде	2	
	141	Контрольная работа № 2.5	1	
142-144		Промежуточная аттестация (экзамен)	3	
		Всего:	144/141	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С.С. Литвинская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1694420> – Режим доступа: по подписке.

2. Маневич, Е. Г. Английский язык. Второй иностранный язык. 10 класс (базовый уровень) : учебник / Е. Г. Маневич, А. А. Полякова, Д. Дули, В. Эванс. — 4-е изд., стер. — Москва : Express Publishing : Просвещение, 2022. — 160 с.: ил. — (Мой выбор — английский). - ISBN 978-5-09-092090-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089949> – Режим доступа: по подписке.

3. Маневич, Е. Г. Английский язык. Второй иностранный язык. 11 класс (базовый уровень) : учебник / Е. Г. Маневич, А. А. Полякова, Д. Дули, В. Эванс. — 3-е изд., стер. — Москва : Express Publishing : Просвещение, 2022. — 168 с. : ил. — (Мой выбор — английский). - ISBN 978-5-09-090198-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089952> . — Режим доступа: по подписке.

4. Маньковская, З. В. Английский язык : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/22856. - ISBN 978-5-16-012363-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1779974> — Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дюканова, Н. М. Английский язык : учебное пособие / Н.М. Дюканова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 319 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013886-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1209237> — Режим доступа: по подписке.

2. Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 223 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014149-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1402441> - — Режим доступа: по подписке.

3. Старцева, Э. А. Английский язык. Грамматика : учебное пособие / Э.А. Старцева. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2021. - 344 с. - ISBN 978-5-394-04565-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1922283> - — Режим доступа: по подписке.

4. Торбан, И. Е. Мини-грамматика английского языка : справочное пособие / И. Е. Торбан. - 3-е изд., перераб. и испр. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 112 с. - ISBN 978-5-16-003174-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1048334> - — Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Издательский дом «Первое сентября». Журнал «Английский язык» (электронная версия) (<https://eng.1sept.ru/>).

2. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).

3. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 10 класса по английскому языку (<https://resh.edu.ru/subject/11/10/>).

4. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 11 класса по английскому языку (<https://resh.edu.ru/subject/11/11/>).
5. Энциклопедия «Британника» (<https://www.britannica.com/>).
6. Электронный кембриджский словарь английского языка (<http://dictionary.cambridge.org/>).
7. Более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики (<https://www.lingvolive.com/ru-ru>).
8. Сайт для изучения английского языка (<https://www.native-english.ru/>).
9. Электронный оксфордский словарь английского языка (<https://www.oxforddictionaries.com/>).
10. Сайт для изучения английского языка (<http://www.tolearnenglish.com/exercises>).
11. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://schoolcollection.edu.ru/>).
12. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).
13. Онлайн-словари ABBYY Lingvo (<http://www.abbyyonline.ru>).
14. Онлайн-словари «Мультитран» (<http://www.multitran.ru>).
15. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8	Презентация /проект Тесты Устный опрос Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 п-о/с¹	Презентация /проект Тесты Устный опрос Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом		

¹ Практико-ориентированное содержание

потребностей различных категорий потребителей. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.07 Информатика

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:
Порватова Е. А., преподаватель

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК преподавателей
естественнонаучного цикла,
математики и ИКТ
Протокол № 10 от 03 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>«ИНФОРМАТИКА»</u>	<u>286</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>Ошибка!</u>
Закладка не определена.	
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ</u> <u>ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>303</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ</u> <u>ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>307</u>

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;
- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, в том числе 43.00.00 Сервис и туризм, и утвержденной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол № 9/2026 от 26.04.2026 г.);
- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

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

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;

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

- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

- приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

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 для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

	- 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 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	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды);

	требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов;

		умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде
ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; - умение использовать табличные базы данных, выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных; - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в профессиональной деятельности	
ПК 6.2Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	- умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; - умение использовать табличные базы данных, выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных; - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в профессиональной деятельности	
ПК 6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности	- умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов;	

подчиненного персонала.	- умение использовать табличные базы данных, выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных; - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в профессиональной деятельности
ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	- умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; - умение использовать табличные базы данных, выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных; - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в профессиональной деятельности
ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	- умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; - умение использовать табличные базы данных, выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных; - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:

 профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	144
в т.ч.	
1. Основное содержание	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	50
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладных модулей)	72
Раздел 4. Разработка веб-сайта с использованием конструктора	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	30
Раздел 5. Технологии продвижения веб-сайта в Интернете	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	26
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока		Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5	6
1 курс, 1 семестр				34/24	
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека					
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	1-2	Информация и информационные процессы	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации	2	ОК 01 - ОК 09
Тема 1.2. Подходы к измерению информации.	3-4	Практическая работа №1. Подходы к измерению информации.	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	2	ОК 01 - ОК 09
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации.	5-6	Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение	2	ОК 01 - ОК 09

Тема 1.4. Системы счисления.	7-10	Практическая работа №2. Кодирование информации. Системы счисления.	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	4	ОК 01 - ОК 09
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	11-14	Практическая работа №3. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом	4	ОК 01 - ОК 09
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	15-16	Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет	2	ОК 01 - ОК 09
Тема 1.7. Службы Интернета.	17-18	Практическая работа №4. Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	2	ОК 01 - ОК 09
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента.	19-20	Комбинированное занятие Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы.	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	2	ОК 01 - ОК 09
Тема 1.9. Информационная безопасность	21-22	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные	2	ОК 01 - ОК 09

		использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи.	программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество)		
Тема 1.10. Госуслуги РФ	23-24	Практическая работа №5. Госуслуги в профессии.	Госуслуги и цифровая экономика: ЕПГУ, цифровые паспорта, криптоактивы (на уровне понимания). Государственная информационная система о финансовых данных (ГИС ФД) Обеспечивает прозрачность использования бюджетных средств. Информационные ресурсы для бизнеса Рекомендации и нормативные документы по открытию и ведению бизнеса в сфере общественного питания.	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
Тема 1.11. Искусственный интеллект	25-26	Практическая работа №6. Искусственный интеллект в профессиональной области.	Оптимизация процессов Управление запасами; планирование меню; улучшение качества питания; контроль процессов готовки; анализ социальных сетей; предсказание популярности.	2	ОК 01 - ОК 09
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов					
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	27-30	Практическая работа №7. Обработка информации в текстовых процессорах	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	4	ОК 01 - ОК 09
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	31-34	Практическая работа №8. Технологии создания структурированных текстовых документов	Многостраничные документы. Совместная работа над документом. Шаблоны. Создание списков, вставка формул, таблиц, диаграмм в документ.	4	ОК 01 - ОК 09
1 курс, 2 семестр				46/32	
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов (продолжение)	35-38	Комбинированное занятие Технологии создания структурированных текстовых документов	Структура документа. Стили, создание и редактирование автособираемого оглавления. Гиперссылки. Расстановка переносов. Голосовой ввод текста. Оптическое распознавание текста. Компьютерный перевод.	4	ОК 01 - ОК 09
	39-40	Практическая работа №11. Оформление актов выполненных	Научиться правильно и грамотно оформлять основные юридические и технические документы, используемые в деятельности автомеханика и автосервиса. Развить навыки	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1-

		работ, пояснительных записок, договоров на оказание услуг.	профессионального оформления документации, которая необходима при ведении работы в кондитерском цехе.		ПК 6.5
	41-42	Практическая работа №12. Создание смет на материалы	Создание смет на материалы (ингредиенты, специи, масла и т.д.). Значение точной сметы в управлении затратами включая основные и вспомогательные продукты. Актуальные цены на каждую категорию ингредиентов; данные от поставщиков или внутренние цены заведения.	2	ОК 01 - ОК 09
Тема 2.3. Технологии обработки информации в электронных таблицах.	43-46	Практическая работа №13. Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	4	ОК 01 - ОК 09
	47-50	Практическая работа №14. Формулы и функции в электронных таблицах	Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах	4	ОК 01 - ОК 09
	51-54	Практическая работа №15. Визуализация данных в электронных таблицах	Инструменты анализа данных: диаграммы (виды диаграмм, объекты диаграммы)	4	ОК 01 - ОК 09
	55-60	Практическая работа №16 Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	6	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
Тема 2.4. Компьютерная графика и мультимедиа	61-62	Практическая работа №17. Компьютерная графика и мультимедиа	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape).	2	ОК 01 - ОК 09
	63-64	Практическая работа №18. Технологии обработки графических объектов	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения).	2	ОК 01 - ОК 09
	65-68	Комбинированное занятие	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны.	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1-

		Представление профессиональной информации в виде презентаций	Композиция объектов презентации. Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации		ПК 6.5
Тема 2.5. САПР.	69-74	Комбинированное занятие . Основы автоматизированного проектирования.	Ознакомить с концепциями чтения схем и чертежей с помощью популярных программ — Компас-3D, чтобы быстро ориентироваться в технической документации.	6	ОК 01 - ОК 09
Тема 2.6. Элементы CAD-систем	74-80	Практическая работа №21. Элементы CAD-систем (КОМПАС-3D).	Чтение и обозначение схем на примерах: моделирование формы кулинарных изделий: тортов, пирожных, сложных гарниров. Проектирование посуды и форм для выпечки (например, создание уникальной формы для желе или шоколада). Визуализация подачи блюда: расположение компонентов на тарелке, высота слоёв, декор.	6	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
2 курс, 3 семестр				34/20	
Тема 2.7. Основные приемы создания геометрических тел (многогранники, тела вращения, эскизы, группы геометрических тел)	81-86	Комбинированное занятие Основные приемы создания геометрических тел	Построение геометрических примитивов (отрезков, прямоугольников, окружности). Многогранники и тела вращения: виды многогранников, элементы многогранника, примеры геометрических тел, ограниченных плоскими поверхностями, элементы тел вращения (очерковая образующая, ось вращения, поверхность вращения, основание). Основные приемы построения многогранников и тел вращения. Построение эскизов. Создание группы геометрических тел	6	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
Тема 2.8. Построение трехмерных моделей.	87-90	Комбинированное занятие Создание 3D-модели в КОМПАС-3D.	Основы трехмерного проектирования. Понятие 3D-модели. Компактная панель. Операции с 3D -моделями. Метод перемещения по сечениям. Метод копирования объекта. Построение ЭБ-модели по заданному чертежу. Выполнение трех видов детали по построенной 3D -модели.	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
Раздел 3. Информационное моделирование					
Тема 3.1. Моделирование в профессиональной области.	91-92	Модели и моделирование. Этапы моделирования.	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования	2	ОК 01 - ОК 09
	93-94	Практическое занятие №24. Списки, графы, деревья	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	2	ОК 01 - ОК 09

	95-98	Практическая работа №25. Моделирование на графах	Графы: моделирование графа системы электрооборудования; системы охлаждения; граф узлов и соединений двигателя. Понимание сложные связи системы. Упрощение диагностики неисправностей. Моделирование развитие проблем и нахождение оптимальных способов ремонта.	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
Тема 3.1. Моделирование на графах.	99-100	Практическое занятие №26. Алгоритмы на графах: поиск кратчайшего пути.	Реализация алгоритмов поиска кратчайшего пути, и применить их для оптимизации маршрутов на примере автомобильных маршрутов в навигаторе. На примерах (алгоритм Дейкстры; алгоритм A*; Флойд-Уоршелл)	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
Тема 3.3. Информационное моделирование.	101-102	Информационное моделирование: Понятие о BIM-технологиях в автомобилестроении.	Проектирование и разработка: создание точных 3D моделей автомобилей и их компонентов. Симуляции: тестирование во виртуальной среде, например, аэродинамических характеристик или нагрузок. Оптимизация производства: планирование процессов сборки, логистики, контроля качества. Обслуживание и ремонт: доступ к полным данным о конструкции и деталях, что ускоряет диагностику и ремонт.	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
Тема 3.4. Алгоритмизация в профессиональной области.	103-108	Практическая работа №27. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	6	ОК 01 - ОК 09
	109-112	Практическое занятие №28. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов.	4	ОК 01 - ОК 09
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области.	113-114	Практическое занятие №29-31. Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	Представление о базах данных. Реляционная модель данных (свойства реляционной модели, связи между таблицами реляционной модели данных). Система управления базами	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5

			данных и их классификация. Этапы разработки базы данных. Работа в программной среде СУБД..		
2 курс, 4 семестр				30/30	
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области.(продолжение)	115-118	Практическое занятие №29-31. Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	Представление о базах данных. Реляционная модель данных (свойства реляционной модели, связи между таблицами реляционной модели данных). Система управления базами данных и их классификация. Этапы разработки базы данных. Работа в программной среде СУБД..	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
	119-122	Практическая работа №32. Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов.	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
Тема 3.7 Анализ данных в профессиональной области.	122-123	Практическая работа №33. Анализ данных в профессиональной области	Анализ данных. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений. Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
Раздел 4. Разработка веб-сайта с использованием конструктора					
Тема 4.1. Введение в язык программирования Python.	123-126	Практическая работа №34. Введение в язык программирования Python.	Интерактивная среда программирование на Python. Ввод и вывод данных. Функции print(), input(). Типы данных. Математические операции с целыми и вещественными числами	4	ОК 01 - ОК 09
Тема 4.2. Основные алгоритмические конструкции на Python.	127-130	Практическая работа №35. Основные алгоритмические конструкции на Python.	Понятие логических выражений и операций. Дизъюнкция, конъюнкция, отрицание. Таблица истинности. Проверка условия в Python. Синтаксис инструкций if, if-else, if-elif-else. Реализация циклических алгоритмов в Python. Функция range(). Синтаксис цикла for, цикла while	4	ОК 01 - ОК 09

Тема 4.3. Работа со списками и словарями	130-134	Практическое занятие №36. Работа со списками и словарями.	Понятие списка в Python. Создание и считывание списков. Функции и методы списков. Понятие словаря. Отличия словарей от списков. Создание словаря. Методы словарей. Применение списков и словарей в реальных задачах.	4	ОК 01 - ОК 09
Тема 4.4. Технологии обработки и преобразования информации.	135-136	Практическое занятие №37. Создание сайта.	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации. Структура HTML-документа. Работа с объектами Web-страниц	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
	137-138	Практическая работа №38. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание различных видов страниц.	Примеры работы с Интернет-магазином, Интернет-библиотекой и пр. Бронирование билетов и гостиниц.	2	ОК 01 - ОК 09
	139-140	Практическое занятие №39. Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика.	Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика.	2	ОК 01 - ОК 09
Раздел 5. Технологии продвижения веб-сайта в Интернете					
Тема 5.1. Интернет-маркетинг	141-142	Практическое занятие №40. Интернет-маркетинг	Интернет-маркетинг: понятие, основы, цели и задачи, инструменты. Для чего нужна реклама? Воздействие рекламы на решения потребителей. Маркетинговое исследование: цели, виды, методы (качественные, количественные).	2	ОК 01 - ОК 09
Дифференцированный зачет				2	
			Всего:	144 /106.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- электронно-вычислительные машины, объединенные в локальную сеть и имеющие доступ к информационно-коммуникационной сети «Интернет»;
- лицензионное программное обеспечение: системное и прикладное программное обеспечение, антивирусное программное обеспечение; свободно распространяемые программы;
- периферийное оборудование;
- мультимедийное оборудование;
- компьютерная оргтехника;
- маркерная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Гуриков, С. Р. Информатика / С.Р. Гуриков, – 2-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 566 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-016575-2. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/960142> – Режим доступа: по подписке.

2. Поляков, К. Ю. Информатика. 11 класс. Базовый и углубленный уровни. Часть 1 : учебник / К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. - 238 с. - ISBN 978-5-09-103617-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089841> (дата обращения: 06.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Поляков, К. Ю. Информатика. 10 класс. Базовый и углубленный уровни. Часть 1: учебник / К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин. — 5-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023 - 350 с. - ISBN 978-5-09-103613-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089838> (дата обращения: 06.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Поляков, К. Ю. Информатика. 10 класс. Базовый и углубленный уровни. Часть 2 : учебник / К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин. — 5-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. - 351 с. - ISBN 978-5-09-103613-8. - Текст :

электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089839> (дата обращения: 06.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Поляков, К. Ю. Информатика. 11-й класс. Базовый и углубленный уровни. Часть 2 : учебник / К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. - 304 с. - ISBN 978-5-09-103618-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089844> – Режим доступа: по подписке.

6. Сергеева И.И. Информатика: учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. – 384 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-100948-2. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1083063> – Режим доступа: по подписке.

7. Сергеева, И.И. Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0775-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1583669> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гагарина, Л. Г. Технические средства информатизации : учебное пособие / Л.Г. Гагарина, Ф.С. Золотухин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 260 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1083293. - ISBN 978-5-16-016140-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1083293> – Режим доступа: по подписке.

2. Голицына, О.Л. Программное обеспечение : учебное пособие / О.Л. Голицына, Т.Л. Партыка, И.И. Попов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. - 448 с. : ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-711-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1189345> – Режим доступа: по подписке.

3. Исаченко, О.В. Программное обеспечение компьютерных сетей : учебное пособие / О.В. Исаченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015447-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1860121> – Режим доступа: по подписке.

4. Колдаев, В. Д. Архитектура ЭВМ : учебное пособие / В.Д. Колдаев, С.А. Лупин. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 383 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0868-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1136788> – Режим доступа: по подписке.

5. Партыка, Т.Л. Периферийные устройства вычислительной техники : учебное пособие / Т.Л. Партыка, И.И. Попов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва :

ФОРУМ, 2022. — 432 с. : ил. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-594-5. - Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/1778076> – Режим доступа: по подписке.

6. Синаторов, С.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / С.В. Синаторов, О.В. Пикулик. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 277 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1092991. - ISBN 978-5-16-016278-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092991> – Режим доступа: по подписке.

7. Степина, В.В. Архитектура ЭВМ и вычислительные системы : учебник / В.В. Степина. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-07-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1423169> – Режим доступа: по подписке.

8. Урбанович, П.П. Компьютерные сети : учебное пособие / П.П. Урбанович, Д. М. Романенко. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 460 с. - ISBN 978-5-9729-0962-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902692> – Режим доступа: по подписке.

9. Федотова, Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0752-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1786345> – Режим доступа: по подписке.

10. Шитов, В.Н. Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 247 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995608. - ISBN 978-5-16-014647-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/995608> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. «ЯКласс» — образовательный интернет-ресурс для школьников, студентов, учителей и родителей. Информатика: уроки, тесты, задания. (<https://www.yaklass.ru/p/informatika#program-10-klass>).

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

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).

4. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа по информатике 10 класса (<https://resh.edu.ru/subject/19/10/>).

5. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа по информатике 11 класса (<https://resh.edu.ru/subject/19/11/>).

6. Каталог онлайн-курсов it-профессий (с нуля бесплатно) (<https://practicum.yandex.ru/catalog/start/free/>).
7. Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника/ Компьютеры и Интернет» (<https://megabook.ru/>).
8. Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов (Школа / 10 класс / Информатика) (<https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/219&5&11>).
9. Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов (Школа / 11 класс / Информатика) (<https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/220&5&12>).
10. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).
11. Онлайн-школа Фоксфорд, раздел «Информатика», статья «Аппаратное обеспечение компьютера» (<https://foxford.ru/wiki/informatika/apparatnoe-obespechenie-kompyutera>).
12. Онлайн-школа Фоксфорд, раздел «Информатика», статья «Программное обеспечение компьютера» (<https://foxford.ru/wiki/informatika/programmnoe-obespechenie-kompyutera>).
13. Портал Свободного программного обеспечения (<http://freeschool.altlinux.ru/>).
14. Сайт «Информационные технологии», раздел «Создание презентаций» (<http://www.24ikt.ru/html/2/page/index.php>).
15. Сайт «Успешно сдать ЕГЭ по информатике», раздел «Программное обеспечение компьютера» (http://infoegehelp.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=52&Itemid=101).
16. Сайт «Успешно сдать ЕГЭ по информатике», раздел «Устройство компьютера» (http://infoegehelp.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=50&Itemid=100).
17. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).
18. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>).
19. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).
20. УРОК ЦИФРЫ — всероссийский образовательный проект в сфере информационных технологий (<https://xn--h1adlhdnlo2c.xn--p1ai/>).
21. Уроки по информатике для 10 класса Яндекс.Репетитор (<https://yandex.ru/tutor/uroki/klass-10/informatika/>).
22. Уроки по информатике для 11 класса Яндекс.Репетитор (<https://yandex.ru/tutor/uroki/klass-11/informatika/>).

23. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).
24. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>).
25. Электронная библиотечная система (<https://book.ru/>).
26. Электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика» (<https://www.altlinux.org/Books:Openoffice>).
27. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.6.-1.9. Р 2, Тема 2.2. Р 3, Темы 3.4.-3.5.	Тестирование Выполнение практических заданий Дифференцированный зачет
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1.-1.10. Р 2, Темы 2.1.-2.7. Р 3, Темы 3.3., 3.6.- 3.13. Р 4 П-о/с Р 5 П-о/с	Тестирование Выполнение практических заданий Проектная работа Дифференцированный зачет
ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 4 П-о/с Р 5 П-о/с	Тестирование Выполнение практических заданий Проектная работа Дифференцированный зачет
ПК 6.2Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Р 4 П-о/с Р 5 П-о/с	Тестирование Выполнение практических заданий Проектная работа Дифференцированный зачет
ПК 6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Р 4 П-о/с Р 5 П-о/с	Тестирование Выполнение практических заданий Проектная работа Дифференцированный зачет

ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Р 4 П-о/с Р 5 П-о/с	Тестирование Выполнение практических заданий Проектная работа Дифференцированный зачет
ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Р 4 П-о/с Р 5 П-о/с	Тестирование Выполнение практических заданий Проектная работа Дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.08 Физическая культура

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составители:

Атаманов С.А., преподаватель высшей квалификационной категории,
Ландышев В.О., руководитель физического воспитания,
Михайлов С.А., преподаватель физического воспитания

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК транспортного
направления

Протокол № 7 от 09 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА».....</u>	<u>285</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>312</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ</u> <u>ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>332</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ</u> <u>ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>334</u>

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;
- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, в том числе 43.00.00 Сервис и туризм, и утвержденной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол № 20 от 15.08.2024 г.);
- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного рабочего, служащего, на основе национально-культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у квалифицированного рабочего, служащего.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и

профессиональных (ПК) компетенций.

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 для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

	- 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 воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

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; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	- уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- выбор методов работы, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений;

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- выбор методов работа, оценка результатов деятельности; - уметь выбирать способы подготовки организма к выполняемым физическим действиям; - проводить самоконтроль состояния организма при выполнении физических упражнений; - оценивать свои действия и действия других обучаемых по устанавливаемым критериям оценки; - соблюдать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т.ч.	
1. Основное содержание	50
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	50
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	20
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока		Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5	6
1 курс, 1 семестр				34	
Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека				12	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	1	Практическое занятие. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития	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	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	2	Практическое занятие. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО)	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО	1	
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	3	Практическое занятие. Понятие «здоровье». Факторы, определяющие здоровье	Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	4	Практическое занятие. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие	Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание	1	
Тема 1.3 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	5	Практическое занятие. Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	6	Практическое занятие. Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность	1	
Тема 1.4	7	Практическое занятие. Основы методики	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08

Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья		самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	8	Практическое занятие. Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	Основные принципы построения самостоятельных занятий	1	
Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня	9-10	Практическое занятие. Физическая культура в режиме трудового дня	Профессионально ориентированное содержание Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1.-1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.3., ПК 4.1.-4.3., ПК 5.1.-5.4.
Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка	11	Практическое занятие. Профессионально-прикладная физическая подготовка	Профессионально ориентированное содержание Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1.-1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.3., ПК 4.1.-4.3., ПК 5.1.-5.4.
	12	Практическое занятие. Профессионально-прикладная физическая подготовка	Профессионально ориентированное содержание Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств	1	
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности				58	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для	13-14	Практическое занятие. Освоение методики составления комплексов упражнений	Методико-практические занятия Профессионально ориентированное содержание Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1.-1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.3., ПК 4.1.-4.3., ПК 5.1.-5.4.
	15-16	Практическое занятие. Проведение комплексов	Методико-практические занятия Профессионально ориентированное содержание	2	

различных форм организации занятий физической культурой		упражнений различной функциональной направленности	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
Тема 2.2 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	17-18	Практическое занятие. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Методико-практические занятия Профессионально ориентированное содержание Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1.-1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.3., ПК 4.1.-4.3., ПК 5.1.-5.4.
Тема 2.3 Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	19-20	Практическое занятие. Составление и проведение комплексов упражнений для производственной гимнастики	Методико-практические занятия Профессионально ориентированное содержание Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1.-1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.3., ПК 4.1.-4.3., ПК 5.1.-5.4..
	21-22	Практическое занятие. Составление и проведение комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки	Методико-практические занятия Профессионально ориентированное содержание Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	2	
	23-24	Практическое занятие. Составление и проведение комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки	Методико-практические занятия Профессионально ориентированное содержание Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	2	
Тема 2.4 Профессионально-прикладная физическая подготовка	25-26	Практическое занятие. Характеристика профессиональной деятельности. Функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс	Методико-практические занятия Профессионально ориентированное содержание Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1.-1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.3., ПК 4.1.-4.3., ПК 5.1.-5.4.
	27-28	Практическое занятие. Освоение комплексов	Методико-практические занятия Профессионально ориентированное содержание	2	

		упражнений для производственной гимнастики	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики специалиста технического обслуживания и ремонта двигателей, систем и агрегатов автомобилей		
Тема 2.5 Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	29-30	Практическое занятие. Освоение упражнений кроссфита	Учебно-тренировочные занятия Освоение упражнений кроссфита ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
2.6. Гимнастика				14	
Тема 2.6 (1) Основная гимнастика	31-32	Практическое занятие. Основная гимнастика. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов	Учебно-тренировочные занятия Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	33-34	Практическое занятие. Основная гимнастика. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом	Учебно-тренировочные занятия Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки	2	
1 курс, 2 семестр				38	
Тема 2.6 (2) Акробатика	35-36	Практическое занятие. Акробатика. Освоение акробатических элементов	Учебно-тренировочные занятия Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	37	Практическое занятие. Акробатика. Совершенствование акробатических элементов	Учебно-тренировочные занятия Совершенствование акробатических элементов. Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться)	1	
	38	Практическое занятие. Акробатика. Освоение и совершенствование акробатической комбинации	Учебно-тренировочные занятия Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):	1	

			Девушки	Юноши		
			И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	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.		
Тема 2.6 (3) Атлетическая гимнастика	39-40	Практическое занятие. Атлетическая гимнастика. Выполнение упражнений со свободными весами	Учебно-тренировочные занятия Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами		2	ОК 01,ОК 04, ОК 08
	41-42	Практическое занятие. Атлетическая гимнастика. Выполнение упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования	Учебно-тренировочные занятия Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.		2	
	43-44	Практическое занятие. Атлетическая гимнастика. Выполнение упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах	Учебно-тренировочные занятия Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.		2	
2.7. Спортивные игры					26	
Тема 2.7 (1) Футбол	45	Практическое занятие. Футбол. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры	Учебно-тренировочные занятия Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.		1	ОК 01,ОК 04, ОК 08
	46	Практическое занятие. Футбол. Техника нападения	Учебно-тренировочные занятия		1	

			Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника		
	47-48	Практическое занятие. Футбол. Освоение приёмов тактики защиты и нападения	Учебно-тренировочные занятия Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	49-50	Практическое занятие. Футбол. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	Учебно-тренировочные занятия Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)	2	
Тема 2.7 (2) Баскетбол	51	Практическое занятие. Баскетбол. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры	Учебно-тренировочные занятия Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	52	Практическое занятие. Баскетбол. Освоение приёмов тактики защиты и нападения	Учебно-тренировочные занятия Освоение приёмов тактики защиты и нападения	1	
	53-54	Практическое занятие. Баскетбол. Совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	Учебно-тренировочные занятия Совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	55-56	Практическое занятие. Баскетбол. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	Учебно-тренировочные занятия Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
Тема 2.7 (3) Волейбол	57-58	Практическое занятие. Волейбол. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры	Учебно-тренировочные занятия Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	59-60	Практическое занятие. Волейбол. Освоение приёмов тактики защиты и нападения	Учебно-тренировочные занятия Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	

	61-62	Практическое занятие. Волейбол. Выполнение технико-тактических приёмов	Учебно-тренировочные занятия Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
Тема 2.8 Лёгкая атлетика	63	Практическое занятие. Лёгкая атлетика. Техника бега	Учебно-тренировочные занятия Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	64	Практическое занятие. Лёгкая атлетика. Освоение и совершенствование техники спринтерского бега	Учебно-тренировочные занятия Освоение и совершенствование техники спринтерского бега	1	
	65	Практическое занятие. Лёгкая атлетика. Совершенствование техники кроссового бега	Учебно-тренировочные занятия Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)))	1	
	66	Практическое занятие. Лёгкая атлетика. Совершенствование техники эстафетного бега	Учебно-тренировочные занятия Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)	1	
	67	Практическое занятие. Лёгкая атлетика. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега	Учебно-тренировочные занятия Совершенствование техники прыжка в длину с разбега	1	
	68	Практическое занятие. Лёгкая атлетика. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега	Учебно-тренировочные занятия Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега	1	
	69	Практическое занятие. Лёгкая атлетика. Совершенствование техники метания гранаты	Учебно-тренировочные занятия Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши)	1	
	70	Практическое занятие. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики	Учебно-тренировочные занятия Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики	1	
Промежуточная аттестация	71-72	Дифференцированный зачет	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
			Всего:	72/70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

– стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

– стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, и др.

Открытый стадион широкого профиля:

– турник уличный, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры;

– элементы полосы препятствий.

Для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» могут быть использованы:

– тренажерный зал;
– любой кабинет, предназначенный для реализации теоретических занятий, оборудованный посадочными местами для обучающихся, рабочим местом преподавателя, персональным компьютером с комплектом лицензионного программного обеспечения, комплект мультимедийного оборудования.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Бишаева А.А. Физическая культура. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
2. Лях, В. И. Физическая культура. 10-11 класс. Базовый уровень : учебник / В. И. Лях. - Москва : Просвещение, 2024. - 273 с. - ISBN 978-5-09-116790-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2176168>– Режим доступа: по подписке.

3. Парыгина, О.В. Теория физической культуры и спорта : учебное пособие / О.В. Парыгина. - Москва : Альтаир-МГАВТ, 2019. - 129 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1057281> – Режим доступа: по подписке.

4. Физиологические основы здоровья : учебное пособие / Н.П. Абаскалова, Р.И. Айзман, Е.Н. Боровец [и др.] ; отв. ред. Р.И. Айзман. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 351 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015639-2. - Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/1934006> – Режим доступа: по подписке.

5. Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1905554> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лечебная физическая культура при травмах : учебное пособие / Т.В. Карасёва, А.С. Махов, А.И. Замогильнов, С.Ю. Толстова ; под общ. ред. Т.В. Карасёвой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 140 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016938-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1915407> – Режим доступа: по подписке.

2. Физическая культура и спорт в системе образования. Инновации и перспективы развития : сборник научных трудов / . - Санкт-Петербург : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2020. - 316 с. - ISBN 978-5-288-06069-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840333> – Режим доступа: по подписке.

3. Физическая культура и спорт. Прикладная физическая культура и спорт : учебно-методическое пособие / сост. С.А. Дорошенко, Е.А. Дергач. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 56 с. - ISBN 978-5-7638-4027-8. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1816527> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Видеоуроки по физкультуре (<https://videouroki.net/razrabotki/fizkultura/videouroki-6/>).

2. Журнал «Физическая культура. Всё для учителя!» (<https://www.e-osnova.ru/journal/16/>).

3. Журнал, рассматривающий вопросы здоровья, культуры, образования и экологии «Культура здоровой жизни» (<http://kzg.narod.ru/>).

4. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 10 класса по физической культуре (<https://resh.edu.ru/subject/9/10/>).

5. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 11 класса по физической культуре (<https://resh.edu.ru/subject/9/11/>).

6. Методические пособия по физической культуре для 10-11-го класса корпорации «Российский учебник» (https://rosuchebnik.ru/metodicheskaja-pomosch/materialy/predmet-fizicheskaya-kultura_klass-10_type-metodicheskoe-

[posobie/?klass\[\]=klass-11](http://posobie/?klass[]=klass-11)).

7. Методический портал учителя «Методсовет», раздел «Физическая культура» (http://metodsovet.su/dir/fiz_kultura/9).

8. Сайт «ФизкультУРА! Культура – Дух! Физическая – Материя!» (<https://www.fizkult-ura.ru/>).

9. Сайт Teoriya.ru (электронная версия журналов «Теория и практика физической культуры» и «Физическая культура: воспитание, образование, тренировка») (<http://www.teoriya.ru/ru>).

10. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).

11. Учительский портал «Учителя.com», раздел «Физкультура» (<https://uchitelya.com/fizkultura/>).

12. Цифровая интеграционная открытая платформа «Спортивная Россия» (<https://www.infosport.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.4 П-о/с, 2.5, 2.6 (2.6 (1-3), 2.7 (1-3), 2.8	– составление словаря терминов, либо кроссворда, – защита презентации/доклада-презентации, – составление комплекса
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.4 П-о/с, 2.5, 2.6 (2.6 (1-3), 2.7 (1-3), 2.8	физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – составление профессиограммы, – заполнение дневника
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.4 П-о/с, 2.5, 2.6 (2.6 (1-3), 2.7 (1-3), 2.8	самоконтроля, – защита реферата, – фронтальный опрос, – контрольное тестирование, – составление комплекса упражнений, – оценивание практической работы,
ПК1.1-1.7, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1.-4.6, ПК 5.1.-5.6.	Р 1, Темы 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1-2.4 П-о/с	– тестирование (контрольная работа по теории), – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача нормативов, – выполнение упражнений на дифференцированном зачете

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.09 Основы безопасности и защиты Родины

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Атаманов С.А., преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей

естественнонаучного цикла,

математики и ИКТ

Протокол № 10 от 03 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»	338
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	351
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	362
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	365

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;
- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол № 17 от 18.06.2024 г.);
- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» направлено на достижение следующих целей: овладение основами военной подготовки и формирование у обучающихся готовности к выполнению обязанности по защите Отечества и базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

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 оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять полученные знания на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им

	- 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 финансово-вой грамотности в различных жизненных ситуациях;	гражданское воспитание: сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни; уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности; сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства; готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения; готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства; патриотическое воспитание: сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооруженные Силы Российской Федерации,	- сформировать представление 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; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны

	прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота; ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям ВС РФ, достижениям государства в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей; сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убежденность и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; духовно-нравственное воспитание: осознание духовных ценностей российского народа и российского воинства; сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий; ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтерства и добровольчества; эстетическое воспитание: эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности; понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни; ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных	

	областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности; понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЗР, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства; способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях); физическое воспитание: осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих; знание приемов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости; потребность в регулярном ведении здорового образа жизни; осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; трудовое воспитание: готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности; готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; 8) экологическое воспитание: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства;	

	планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; расширение представлений о деятельности экологической направленности.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации; ставить цели и организовывать совместную деятельность с учетом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах); оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу. Самоконтроль, принятие себя и других оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям; использовать приемы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг;	- знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им

	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую	
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;	- 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;	- 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 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;

	- 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	- 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 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;	- 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 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;

	- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- 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 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; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	- 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

все ПК профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	Использовать знание основ безопасности в профессиональной и учебной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	68
в т.ч.	
1. Основное содержание	66
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	46
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объём часов	Формируемые компетенции
	№, тема занятия		Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5	6
1 курс, 1 семестр				34	
Модуль № 1 «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»	1	Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности	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	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	2	Государственная и общественная безопасность	Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	3	Практическое занятие Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее 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	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	4	Практическое занятие Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности	1	ОК 01-04, ОК 06-08
Модуль № 2 «Основы военной подготовки»	5-8	Практическое занятие Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка)	Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении	4	ОК 01-04, ОК 06-08

	9	Практическое занятие Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка)	Основы 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	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	10-13	Практическое занятие Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка)	Требования Курса стрельб по 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. Разборка сборка автомата Калашникова.	4	ОК 01-04, ОК 06-08
	14	Практическое занятие Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка)	Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	15	Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и связи)	История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	16	Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи)	История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	17	Практическое занятие Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография)	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности	1	ОК 01-04, ОК 06-08

	18	Фортификационное Оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка)	Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	19-22	Практическое занятие Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита)	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. Зажигательное оружие и способы защиты от него. Одевание противогаза и ОЗК	4	ОК 01-04, ОК 06-08
	23	Практическое занятие Первая помощь на поле боя (военно-медицинская подготовка.	Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	24	Тактическая медицина)	Условные зоны оказания первой помощи. Характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в зонах	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	25	Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка)	Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры	1	
Модуль № 3 «Культура безопасности жизнедеятельности и в современном обществе»	26	Современные представления о культуре безопасности	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности	1	ОК 01-04, ОК 06-08

	27	Влияние поведения на безопасность. Рискориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства	Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства	1	ОК 01-04, ОК 06-08
Модуль № 4 «Безопасность в быту»	28	Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	29	Практическое занятие Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту	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. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах	1	ОК 01-04, ОК 06-08, ПК 1.1.-1.3, ПК 2.1.-2.3.
	30	Безопасное поведение в местах общего пользования	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях	1	ОК 01-04, ОК 06-08
Модуль № 5 «Безопасность на транспорте»	31	Практическое занятие Безопасность дорожного движения	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 темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения	1	ОК 01-04, ОК 06-08

			при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю		
	32	Практическое занятие Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях	Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	33	Практическое занятие Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера	Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	34	Практическое занятие Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении 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. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта	1	ОК 01-04, ОК 06-08, ПК 1.1.-1.3, ПК 2.1.-2.3.
1 курс, 2 семестр				34	
Модуль № 7 «Безопасность в природной среде»	35	Практическое занятие Безопасность в природной среде	Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS)	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	36	Практическое занятие Выживание в автономных условиях	Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	37	Практическое занятие Природные чрезвычайные	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары.	1	ОК 01-04, ОК 06-08

		ситуации. Природные пожары	Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды		
	38	Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	39	Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	40	Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	41	Практическое занятие Экологическая грамотность и разумное природопользование	Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование	1	ОК 01-04, ОК 06-08
Модуль № 8 «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»	42	Практическое занятие Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни	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	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	43	Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями	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.	1	ОК 01-04, ОК 06-08

			Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
	44	Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья	Неинфекционные заболевания. Самые распространенные неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и др.)	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	45	Психическое здоровье и психологическое благополучие	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	46	Первая помощь пострадавшему	Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи	1	ОК 01-04, ОК 06-08, ПК 1.1.-1.3, ПК 2.1.- 2.3.
	47-49	Практическое занятие Первая помощь пострадавшему	Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи	3	ОК 01-04, ОК 06-08, ПК 1.1.-1.3, ПК 2.1.- 2.3.

			в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Модуль № 9 «Безопасность в социуме»	50	Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе	Определение понятия «общение». Навыки конструктивного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	51	Практическое занятие Конфликты и способы их разрешения	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, способы саморегуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие). Способы противодействия буллингу и проявлению насилия	1	ОК 01-04, ОК 06-08, ПК 1.1.-1.3, ПК 2.1.-2.3.
	52-53	Практическое занятие Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия	2	ОК 01-04, ОК 06-08, ПК 1.1.-1.3, ПК 2.1.-2.3.
	54-55	Практическое занятие Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание. Деструктивные и псевдопсихологические технологии	2	ОК 01-04, ОК 06-08
Модуль № 10 «Безопасность в	56	Практическое занятие Безопасность в цифровой среде	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия.	1	ОК 01-04, ОК 06-08

информационном пространстве»			Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде		
	57	Практическое занятие Опасности, связанные с использованием программного обеспечения	Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	58	Практическое занятие Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Поведенческие опасности в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде	1	ОК 01-04, ОК 06-08
	59-60	Практическое занятие Достоверность информации в цифровой среде	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	2	ОК 01-04, ОК 06-08
	61-62	Практическое занятие Защита прав в цифровом пространстве	Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве	2	ОК 01-04, ОК 06-08
Модуль № 11 «Основы противодействия экстремизму и терроризму»	63-64	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность	2	ОК 01-04, ОК 06-08
	65-66	Практическое занятие Правила безопасного поведения при угрозе	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта,	2	ОК 01-04, ОК 06-08

		и совершении террористического акта	проведении контртеррористической операции		
Промежуточная аттестация	67-68	<i>Дифференцированный зачет</i>	Промежуточная аттестация в форме экзамена	2	
Всего:				68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета основ безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект плакатов (стендов) серии «Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях»;
- комплект плакатов (стендов) серии: «Безопасность в чрезвычайных ситуациях»;
- комплект двусторонних плакатов по современным средствам поражения, ЕГСЧС, ГО, инфекционные заболевания (формат 140x100);
- комплект плакатов серии «Вооружение и военная техника»;
- комплект плакатов серии «Служу Отечеству»;
- комплект плакатов серии «Символы России и Вооружённых Сил»;
- стенд-плакат «Призывник»;
- классная доска;
- мультимедийная установка (ПЭВМ, монитор, колонки, проектор, интерактивная доска);
- принтер;
- манекен-тренажёр «Витим 2 – 4У»;
- массогабаритная модель автомата Калашникова;
- массогабаритная модель пистолета Макарова;
- пневматические винтовки;
- противогазы ГП-5, ГП-7;
- носилки медицинские.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Горский, В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы : учебник / В. А. Горский, С. В. Ким. - 4-е изд., стереотипное - Москва : Просвещение, 2021. - 400 с. - ISBN 978-5-09-082249-7. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877648> – Режим доступа: по подписке.
2. Основы безопасности жизнедеятельности. Часть 1. Базовый уровень : электронная форма учебника для СПО / Под ред. Шойгу Ю.С. - М.:Просвещение, 2024.: - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2146106> . – Режим доступа: по подписке.
3. Основы безопасности жизнедеятельности. Часть 2. Базовый уровень : электронная форма учебника для СПО / Под ред. Шойгу Ю.С. - М.:Просвещение, 2024.: - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2146108> . –

Режим доступа: по подписке.

4. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льяная; Под ред. С. Н. Егорова. - М.: Просвещение, 2025. - 383 с. - ISBN 978-5-09-102337-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089933> (дата обращения: 06.05.2024). - Режим доступа: по подписке.

5. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс : учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льяная, М. В. Маслов ; под ред. С. Н. Егорова. — 3-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2025. — 337 с. - ISBN 978-5-09-124932-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2203162> – Режим доступа: по подписке.

6. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-11-0. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1069174> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Латчук, В. Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс (базовый уровень) : учебник / В. Н. Латчук, С. К. Миронов, В. В. Марков ; под ред. В. Н. Латчука. - 7-е изд., исправленное - Москва : Просвещение, 2021. – 208 с. - ISBN 978-5-09-083135-2. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877652> – Режим доступа: по подписке.

2. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс (базовый уровень) : учебное пособие / В. Н. Латчук, С. К. Миронов, В. В. Марков, С. Н. Вангородский ; под ред. В. Н. Латчука. - 9-е изд., стереотипное - Москва : Просвещение, 2020. - 256 с. - ISBN 978-5-09-083134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877650> – Режим доступа: по подписке.

3. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы (базовый уровень) : учебное пособие / С. В. Алексеев, С. П. Данченко, Г. А. Костецкая, С. Н. Ладнов. - 5-е изд., стереотипное - Москва : Просвещение, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-09-083133-8. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877649> – Режим доступа: по подписке.

4. Физиологические основы здоровья : учебное пособие / Н.П. Абаскалова, Р.И. Айзман, Е.Н. Боровец [и др.] ; отв. ред. Р.И. Айзман. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 351 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015639-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1685057> – Режим доступа: по подписке.

5. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 1 июля 2020 г.).

6. Указ Президента РФ от 10 ноября 2007 г. № 1495 «Об утверждении общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).

7. Федеральный закон от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ «О воинской

обязанности и военной службе» (с изменениями и дополнениями)

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (с изменениями и дополнениями).

9. Федеральный закон от 25 июля 2002 г. № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (с изменениями и дополнениями).

10. Федеральный закон от 31 мая 1996 г. № 61-ФЗ «Об обороне» (с изменениями и дополнениями).

11. Федеральный закон от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (с изменениями и дополнениями).

12. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).

13. Военная доктрина Российской Федерации, утвержденная Президентом РФ 25 декабря 2014 г. № Пр-2976.

14. Постановление Правительства РФ от 30 декабря 2003 г. № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (с изменениями и дополнениями).

15. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями).

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Сайт МЧС России (Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий) (<https://mchs.gov.ru/>).

2. Сайт МВД России (Министерство внутренних дел Российской Федерации) (<https://мвд.рф/>).

3. Сайт Минобороны России (Министерство обороны Российской Федерации) (<https://mil.ru/>).

4. Академик. Словари и энциклопедии (интернет-сервис для поиска информации по базе словарей, энциклопедий, книжных магазинов и фильмов) (<https://academic.ru/>).

5. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru).

6. Электронная библиотечная система (<https://book.ru/>).

7. Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» (<http://www.pobediteli.ru>).

8. Центральный музей Военно-воздушных сил России (<http://www.monino.ru>).

9. Государственные символы России. История и реальность (<http://simvolika.rsl.ru>).

10. Военная литература (<http://militera.lib.ru>).

11. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).

12. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 10 класса по основам безопасности жизнедеятельности (<https://resh.edu.ru/subject/23/10/>).

13. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 11 класса по основам безопасности жизнедеятельности (<https://resh.edu.ru/subject/23/11/>).

14. Видеоуроки по основам безопасности жизнедеятельности 10 класса (<https://videouroki.net/razrabotki/obzh/videouroki-6/10-class/>).

15. Видеоуроки по основам безопасности жизнедеятельности 11 класса (<https://videouroki.net/razrabotki/obzh/videouroki-6/11-class/>).

16. БЖД. Первичные средства пожаротушения [электронный учебный симулятор]/ разработчик: Межрегиональная ассоциация «Нефтегазовая информационно-образовательная корпорация». - Тюмень, 2020. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214572> – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
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 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 ано 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	
все ПК профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.10 Химия

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:
Евсеева С.Н., преподаватель

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК преподавателей
естественнонаучного цикла,
математики и ИКТ
Протокол № 10 от 03 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»	369
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	401

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;
- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, в том числе 43.00.00 Сервис и туризм, и утвержденной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол № 6/2025 от 18.04.2025 г.);
- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Изучение дисциплины «Химия» направлено на формирование у обучающихся представления о химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

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.	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; 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.

	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.	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; сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; 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; 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; 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, 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 осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); 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; 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

	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.	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; сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: 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.	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.

	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 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. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:	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; 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.

		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.	
ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1.1.	- 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); - использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - 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 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	3.1.	- 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); - использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - 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 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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); - использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - 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 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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); - использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - 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 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской	- 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); - использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - 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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:
профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 48 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	144
Содержание учебного материала	92
В т. ч.:	
теоретические занятия	40
практические занятия	41
лабораторные занятия	6
контрольные работы	5
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)²	49
В т. ч.:	
теоретические занятия	15
практические занятия	26
лабораторные занятия	8
Промежуточная аттестация (экзамен)³	3

² Профессионально ориентированное содержание может быть распределено по разделам (темам) или сконцентрировано в разделе Прикладной модуль.

³ Форма промежуточной аттестации и количество часов, отводимых на ее проведение, регламентируются учебным планом ОП СПО

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока	Содержание учебного материала			
1	2	3	4	5	6
1 курс, 1 семестр				68/39	
Раздел 1. Теоретические основы химии				24	
Тема 1.1.Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов	1-2	Комбинированное занятие Химический элемент	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	2	ОК 01, ОК 02, ОК04
	3	Практическое занятие «Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций».	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	1	ОК 01, ОК 02, ОК04
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, их связь с современной теорией строения атомов	4	Практическое занятие «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. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в	1	ОК 01, ОК 02, ОК04

			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	5	Комбинированное занятие 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	1	ОК 01, ОК 02, ОК04
	6	Практическое занятие «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). Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов	1	ОК 01, ОК 02, ОК04
Тема 1.4. Классификация, и номенклатура неорганических веществ	7	Комбинированное занятие Классификация неорганических веществ	Номенклатура неорганических веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Вещества молекулярного и немoleкулярного 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	1	ОК 01, ОК 02, ОК04
	8	Практическое занятие «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	1	ОК 01, ОК 02, ОК04

			информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам. Анализ химической информации, получаемой из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		
Тема 1.5. Типы химических реакций	9-10	Комбинированное занятие Химическая реакция.	Классификация и типы 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, процессы окисления и восстановления, важнейшие окислители и восстановители, метод электронного баланса, электролиз растворов и расплавов веществ, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов)	2	ОК 01, ОК 02, ОК04
	11-12	Лабораторное занятие «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. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе	2	ОК 01, ОК 02, ОК04
Тема 1.6. Скорость химических реакций. Химическое равновесие	13	Практическое занятие Скорость химической реакции	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	1	ОК 01, ОК 02, ОК04

	14	Практическое занятие «Влияние различных факторов на скорость химической реакции».	<u>Решение практико-ориентированных заданий</u> 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	1	ОК 01, ОК 02, ОК04
	15	Лабораторное занятия «Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры».	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №2.1 «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. 2. Лабораторная работа №2.2 «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции	1	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
Тема 1.7. Растворы, теория электролитической диссоциации и ионный обмен	16-17	Комбинированное занятие Растворы. Виды растворов	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 (рН) раствора. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена	2	ОК 01, ОК 02, ОК04
	18-19	Практическое занятие «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. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07

	20-21	Практическое занятие «Реакции гидролиза»	Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей	2	ОК 01, ОК 02, ОК04
	22-23	Комбинированное занятие «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	2	ОК 01, ОК 02, ОК04
	24	Контрольная работа Строение вещества и химические реакции	Строение вещества и химические реакции	1	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
Раздел 2. Неорганическая химия				21	
Тема 2.1. Физико-химические свойства неорганических веществ	25-27	Практическое занятие 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	3	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	28-30	Практическое занятие 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	3	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

	31-32	Практическое занятие Химические свойства основных классов неорганических веществ	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	2	ОК 01, ОК 02, ОК04
	33-34	Комбинированное занятие «Физико-химические свойства неорганических веществ».	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	2	ОК 01, ОК 02, ОК04
	35-37	Комбинированное занятие «Свойства металлов и неметаллов».	Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов	3	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
Тема 2.2. Идентификация неорганических веществ	38-39	Практическое занятие Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов)	Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
	40	Лабораторное занятие Идентификация неорганических веществ	Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов	1	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07

			(взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей,). Идентификация неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций.		
Тема 2.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	41-42	Практическое занятие Промышленные способы получения неорганических веществ	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
	43-44	Практическое занятие Неорганическая химия в современном мире	<u>Решение практико-ориентированных</u> заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
	45	Контрольная работа 2 Свойства неорганических веществ	Свойства неорганических веществ (по разделу 2)	1	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
Раздел 3. Теоретические основы органической химии				5	
Тема 3.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	46-48	Комбинированное занятие Предмет органической химии	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	3	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07

	49-50	Практическое занятие «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 %)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
Раздел 4. Углеводороды				12	
Тема 4.1. Углеводороды и их природные источники	51-53	Комбинированное занятие Предельные углеводороды (алканы)	Предельные углеводороды (алканы): состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан: состав, строение, физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение	3	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
	54-57	Практическое занятие Непредельные углеводороды (алкены, алкадиены, алкины).	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	4	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07

			высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов)		
	58-59	Комбинированное занятие Ароматические углеводороды (арены).	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	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
Тема 4.2. Физико-химические свойства углеводородов	60-61	Лабораторное занятие «Свойства углеводородов».	Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения углеводородов. Моделирование молекул и химических превращений углеводородов (на примере этана, этилена, ацетилен и др.) и галогенопроизводных. Качественные реакции углеводородов различных классов (обесцвечивание бромной или йодной воды, раствора перманганата калия, взаимодействие ацетилен с аммиачным раствором оксида серебра (1)), качественное обнаружение углерода и водорода в органических веществах. Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	62	Контрольная работа 3 Теория строения органических соединений	Теория строения органических соединений. Углеводороды (по разделам 3 и 4)	1	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения				18	

Тема 5.1. Спирты. Фенол	63-66	Комбинированное занятие Предельные одноатомные спирты	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	4	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
Тема 5.2. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры	67-68	Комбинированное занятие Альдегиды и кетоны	Альдегиды и кетоны (формальдегид, ацетальдегид, ацетон): строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение.	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
1 курс, 2 семестр				76/47	
Тема 5.2. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры	69-72	Комбинированное занятие Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Сложные эфиры	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	4	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
Тема 5.3. Углеводы	73-74	Комбинированное занятие Углеводы	Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза – простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

			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. Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение. Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала: гидролиз, качественная реакция с иодом. Химические свойства целлюлозы: гидролиз, получение эфиров целлюлозы. Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шёлк)		
Тема 5.4. Физико-химические свойства кислородосодержащих органических соединений	75-76	Практическое занятие «Номенклатура кислородосодержащих органических соединений».	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	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
	77-80	Практическое занятие «Химические и физические свойства кислородосодержащих органических соединений»	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. Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Решение экспериментальных задач	4	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07

			по изучению физико-химических свойств кислородосодержащих органических соединений		
Раздел 6. Азотосодержащие органические соединения				6	
Тема 6.1. Амины. Аминокислоты. Белки	81-83	Комбинированное занятие Амины.	Амины: метиламин – простейший представитель аминов: состав, химическое строение, физические и химические свойства, нахождение в природе.	3	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
	84-85	Комбинированное занятие Аминокислоты. Белки	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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
	86	Практическое занятие «Свойства азотосодержащих органических соединений».	Физические и химические свойства аминов (реакции с кислотами и горения) и аминокислот (на примере глицина). Наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков	1	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07
Раздел 7. Высокомолекулярные соединения				6	
Тема 7.1. Пластмассы. Каучуки. Волокна	87-88	Практическое занятие «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)	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	89-90	Практическое занятие	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07

		«Генетическая связь между классами органических соединений».	тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ		
	91-92	Контрольная работа 4	Структура и свойства органических веществ (по разделам 5-7)	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека (Профессионально ориентированное содержание)				12	
Тема 8.1. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	93-95	Практическое занятие Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности	Профессионально ориентированное содержание 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	3	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	96-98	Комбинированное занятие Биоорганические соединения.	Профессионально ориентированное содержание Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов	3	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	99-100	Комбинированное занятие «Производство и применение органических веществ в промышленности».	Профессионально ориентированное содержание Производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины.	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1

			Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов		
Тема 8.2. Химические технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека	101-102	Комбинированное занятие Роль химии в современном мире	Профессионально ориентированное содержание 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	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	103-104	Практическое занятие «Применение химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности».	Профессионально ориентированное содержание 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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1

			Защита: Представление результатов решения кейс-задач в форме мини-доклада (допускается использование графических и презентационных материалов)		
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов техносферы (Профессионально ориентированное содержание)				37	
Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	105-106	Лабораторное занятие «Основы лабораторной практики»	Профессионально ориентированное содержание Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	107-108	Практическое занятие «Экспериментальная химия: расчеты, анализ данных и представление результатов».	Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). Представление в различной форме результатов эксперимента (таблица, график, отчет, доклад, презентация)	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 9.2. Химический анализ проб воды	109-114	Комбинированное занятие Классификация проб воды по виду и назначению	Профессионально ориентированное содержание Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солейотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и	6	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1

			химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости		
2 курс, 4 семестр				30	
продолжение Тема 9.2. Химический анализ проб воды	115-117	Практическое занятие «Концентрация растворов».	Профессионально ориентированное содержание Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК)	3	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	118-120	Лабораторное занятие «Определение pH воды и ее кислотности».	Профессионально ориентированное содержание ». Определение pH среды с помощью универсального индикатора. Использование титрования для определения кислотности. Определение общей кислотности воды, расчет свободной кислотности. Определение общей и свободной щелочности. Составление уравнений реакций, протекающих при определении кислотности/ щелочности проб воды. Установление способов использования исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе.	3	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов питания	121-122	Практическое занятие Качественный химический состав продуктов питания	Профессионально ориентированное содержание Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	123-124	Практическое занятие «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания».	Профессионально ориентированное содержание Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава,	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1

			определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов		
	125-126	Практическое занятие «Исследование продуктов питания на наличие углеводов».	Профессионально ориентированное содержание Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 9.4. Химический анализ проб почвы	127-128	Комбинированное занятие Классификация почв по виду и назначению	Профессионально ориентированное содержание Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	129-130	Практическое занятие «Состав, назначение и применение минеральных удобрений».	Профессионально ориентированное содержание Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	131-133	Лабораторное занятие «Обнаружение	Профессионально ориентированное содержание Приготовление пробы почвы для исследования	3	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1,

		неорганических примесей в пробах».	кислотности/щелочности, неорганических загрязнений. Обнаружение хлорид- и сульфат-ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения. Сравнение полученных показателей с нормативными (справочными) значениями		ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 9.5. Исследование объектов биосферы	134-135	Практическое занятие Исследование объектов биосферы	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках	2	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	136-138	Практическое занятие «Исследование объектов биосферы с учетом профессиональной направленности»	Профессионально ориентированное содержание Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования. Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)	3	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	139-141	Практическое занятие «Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы)».	Профессионально ориентированное содержание Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа	3	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК07, ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Промежуточная аттестация	142-144	Промежуточная аттестация в форме экзамена			
			Всего:	144/86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета химии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий, оборудование и расходные материалы для проведения практических занятий и лабораторных работ, электронных видеоматериалов, фонд оценочных средств (задания по изучаемым темам, материалы дифференцированного зачета);
- технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Богомолова, И. В. Неорганическая химия : учебное пособие / И.В. Богомолова. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 336 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-187-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1362442> – Режим доступа: по подписке.
2. Габриелян, О. С. Химия : 10-й класс (базовый уровень) : учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 129 с. : ил. - ISBN 978-5-09-107222-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2089902> – Режим доступа: по подписке.
3. Габриелян, О. С. Химия. 11-й класс. Базовый уровень : учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 127, [1] с. : ил. — ISBN 978-5-09-112177-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157262> – Режим доступа: по подписке.
4. Еремин, В. В. Химия : 11-й класс (углублённый уровень) : учебник / В. В. Еремин, Н. Е. Кузьменко, А. А. Дроздов, В. В. Лунин ; под ред. В. В. Лунина. — 10-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 480 с. - ISBN 978-5-09-107469-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089926> – Режим доступа: по подписке.
5. Карцова, А. А. Органическая химия для школьников : учебное пособие / А. А. Карцова, А. Н. Левкин. - 2-е изд. - Санкт-Петербург : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2021. - 382 с. - ISBN 978-5-288-06109-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840354> – Режим доступа: по подписке.
6. Паикидзе, А. А. География мирового хозяйства : учебное пособие / А.А. Паикидзе, А. М. Цветков, Т. С. Шмайдюк. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 256

с. — ISBN 978-5-16-006504-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1117830> – Режим доступа: по подписке.

7. Рудзитис, Г. Е. Химия. Базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Г. Е. Рудзитис, Ф. Г. Фельдман. — Москва : Просвещение, 2024. — 336 с. :ил. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-111351-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157236>— Режим доступа: по подписке.

8. Химия. 10-й класс. Углублённый уровень / В. В. Еремин, Н. Е. Кузьменко, В. И. Теренин, А. А. Дроздов, В. В. Лунин ; под ред. В. В. Лунина. — 10-е изд., стер - Москва : Просвещение, 2023. - 448 с. - ISBN 978-5-09-107226-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089923> — Режим доступа: по подписке.

9. Химия. 11 класс. Углублённый уровень : учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков, А. Н. Лёвкин. - 2-е изд. - Москва : Издательство "Просвещение", 2022. - 435 с. - ISBN 978-5-09-101666-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2090564> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Денисова, О. И. Избранные уроки химии : методическое пособие / О.И. Денисова. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 258 с. - ISBN 978-5-16-109932-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850367> – Режим доступа: по подписке.

2. Иванов, В. Г. Неорганическая химия. Краткий курс / В.Г. Иванов, О.Н. Гева. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-905554-60-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1026945> – Режим доступа: по подписке.

3. Левицкий, М. М. Карнавал молекул: химия необычная и забавная / М.М. Левицкий. - Москва : Альпина нон-фикшн, 2019. - 542 с. - ISBN 978-5-00139-101-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1078455> – Режим доступа: по подписке.

4. Общая и неорганическая химия: практические работы для школьников : учебно-методическое пособие / под ред. М. Ю. Скрипкина. - Санкт-Петербург : СПбГУ, 2019. - 100 с. - ISBN 978-5-288-05908-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1243848> – Режим доступа: по подписке.

5. Путь в профессию: школьные исследовательские проекты по химии / под ред. А. А. Карцовой. - Санкт-Петербург : СПбГУ, 2020. - 234 с. - ISBN 978-5-288-06000-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1243868> – Режим доступа: по подписке.

6. Рябов, В. Д. Химия нефти и газа : учебное пособие / В.Д. Рябов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 311 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1017513. - ISBN 978-5-16-015106-9. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1971815> – Режим доступа: по подписке.

7. Шевницына, Л. В. Химия. Сборник задач и упражнений : учебно-методическое пособие / Л. В. Шевницына, М. Д. Полежаева, А. И. Апарнев. -

Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2019. - 63 с. - ISBN 978-5-7782-3975-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870499> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.пф/>).
2. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>).
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>).
6. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>).
7. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).
8. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа по химии 10 класса (<https://resh.edu.ru/subject/29/10/>).
9. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа по химии 11 класса (<https://resh.edu.ru/subject/29/11/>).
10. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru).
11. Электронная библиотечная система (<https://book.ru/>).
12. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).
13. Онлайн-платформа «Фоксфорд». «Фоксфорд.Учебник». Химия (https://foxford.ru/wiki/himiya?utm_source=foxmedia&utm_medium=media&utm_campaign=media_all_all_wiki-himiya&utm_content=27072022_article-chemistry-online).
14. Интерактивный мультимедиа учебник «Органическая химия» (<https://orgchem.ru/>).
15. Виртуальная образовательная лаборатория VirtuLab. Раздел Химия (http://www.virtulab.net/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=57&Itemid=108).
16. Сайт «Занимательная химия». Интересные химические опыты и факты о химии. Биографии выдающихся ученых и познавательные материалы из мира химии (<https://www.alto-lab.ru>).
17. Основы химии. Интернет-учебник (<http://www.hemi.nsu.ru/>).
18. ХиМиК.ru – сайт о химии. Форум химиков (<http://www.xumuk.ru/>).
19. НИМИ4КА.RU – образовательный ресурс, посвященный изучению химии (<https://himi4ka.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Общая/профессиональная компетенция	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 2.1-2.3; Р 3, Темы 3.1; Р 4, Темы 4.1, 4.2; Р 5, Тема 5.1-5.4; Р 6, Темы 6.1; Р 7, Тема 7.1; Р8, Тема 8.1-8.2 П-о/с; Р9, Тема 9.1-9.5 П-о/с	Контрольная работа Тестирование Решение задач, уравнений Практические занятия, задания, в том числе практико-ориентированные Лабораторные работы Экзамен
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 2.1-2.3; Р 3, Темы 3.1; Р 4, Темы 4.1, 4.2; Р 5, Тема 5.1-5.4; Р 6, Темы 6.1; Р 7, Тема 7.1; Р8, Тема 8.1-8.2 П-о/с; Р9, Тема 9.1-9.5 П-о/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1-1.7; Р 2, Темы 2.1-2.3; Р 3, Темы 3.1; Р 4, Темы 4.1, 4.2; Р 5, Тема 5.1-5.4; Р 6, Темы 6.1; Р 7, Тема 7.1; Р8, Тема 8.1-8.2 П-о/с; Р9, Тема 9.1-9.5 П-о/с	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы 1.7; Р 2, Темы 2.1-2.3; Р 3, Темы 3.1; Р 4, Темы 4.1, 4.2; Р 5, Тема 5.1-5.4; Р 6, Темы 6.1; Р 7, Тема 7.1; Р8, Тема 8.1-8.2 П-о/с; Р9, Тема 9.1-9.5 П-о/с	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 7, Темы 7.1 Р8, Темы 8.1, 8.2 Р9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5	Практические занятия, задания, в том числе практико-ориентированные Лабораторные работы с учетом проф. Направленности Экзамен
ПК 3.1. Организовывать подготовку	Р9, Темы 9.2, 9.3, 9.4, 9.5	

рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р9, Темы 9.2, 9.3, 9.4, 9.5	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.11 Биология

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Максимова Т.В., преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей

естественнонаучного цикла,

математики и ИКТ

Протокол № 10 от 03 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»	406
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	422
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	434
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	436

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;

- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. N 371;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, в том числе 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и утвержденной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протоколом №6/2025 от «18» апреля 2025 года);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Изучение дисциплины «Биология» направлено на формирование у обучающихся представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

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;	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и

	- 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	многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - 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,	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

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

	- 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 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	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в	- 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	

соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	- 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
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- 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
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- 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
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом	- 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

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	- 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

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе,	- 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

холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,	- 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

брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	- 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

потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- 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
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	- 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

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- 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
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	- 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
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	- 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
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	- 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
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	- 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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т.ч.	
1. Основное содержание	58
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	16
лабораторные работы	4
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	8
лабораторные работы	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Биология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока		Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5	6
2 курс, 3 семестр				34	
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация				2	ОК 02
Тема 1.1. Биология в системе наук. Общая характеристика жизни	1-2	Биология в системе наук. Общая характеристика жизни	Биология – наука о живой природе. Связи биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных). 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 (био - геоекологический), биосферный	2	
Раздел 2 Химический состав и строение клетки				10	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 2.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	3	Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса	1	
	4	Практическое занятие №1 «Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов»	Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов	1	
Тема 2.2. Биологически важные химические соединения	5-6	Биологически важные химические соединения	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	2	

			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: ДНК и РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. АТФ: строение и функции		
	7-8	Лабораторное занятие №1 «Определение наличия крахмала в продуктах питания»	Определение наличия крахмала в продуктах питания	2	
Тема 2.3. Структурно-функциональная организация клеток	9-10	Структурно-функциональная организация клеток	Цитология – наука о клетке. Клеточная теория – пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток – клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, ее свойства и функции. Цитоплазма и ее органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения. Ядро – регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы. Транспорт веществ в клетке	2	
	11-12	Лабораторное занятие №2 «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал,	Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)	2	

		каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»			
Раздел 3. Жизнедеятельность клетки				6	
Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	13-14	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения вещества и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений. Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулялирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 3.2. Биосинтез белка	15	Биосинтез белка	Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка	1	
	16-17	Практическое занятие №2 «Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов	2	
Тема 3.3. Вирусы	18	Вирусы	Неклеточные формы жизни – вирусы. История открытия вирусов (Д. И. Ивановский). Особенности строения и жизненного цикла вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) – возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний	1	
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов				6	
Тема 4.1.	19	Жизненный цикл клетки	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Репликация – реакция матричного	1	

Жизненный цикл клетки			синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор – кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов. Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки - апоптоз		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 4.2. Формы размножения организмов	20-21	Формы размножения организмов	Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое и почкование одно и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. Половое размножение, его отличия от бесполого. Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза. Гаметогенез – процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток – гамет (сперматозоид, яйцеклетка) – сперматогенез и оогенез. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партогенез	2	
Тема 4.3. Индивидуальное развитие организмов	22	Индивидуальное развитие организмов	Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: двойное оплодотворение, строение семени, стадии развития	1	
	23	Практическое занятие №3 «Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества»	Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества.	1	
	24	Практическое занятие №4 «Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний»	Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний	1	
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов				10	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 5.1. Закономерности наследования	25-26	Закономерности наследования	Предмет и задачи генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных ученых в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные	2	

			генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний. Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи		
	27-28	Практическое занятие №5 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания»	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	2	
Тема 5.2. Сцепленное наследование признаков	29	Сцепленное наследование признаков	Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов. Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера. Хромосомная теория наследственности. Генетические карты. Генетика пола. Хромосомное определение пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом	1	
	30	Практическое занятие №6 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания»	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	1	
Тема 5.3. Закономерности изменчивости	31	Закономерности изменчивости	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости.	1	

			Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова		
	32	Практическое занятие №7 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания»	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	1	
Тема 5.4. Генетика человека	33	Генетика человека	Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Соматические и генеративные мутации. Стволовые клетки. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Медико-генетическое консультирование. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	1	
	34	Практическое занятие №8 «Составление и анализ родословных человека»	Составление и анализ родословных человека	1	
2 курс, 4 семестр				38	
Раздел 6. Эволюционная биология				6	
Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии	35-36	Эволюционная теория и ее место в биологии в	Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии. Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы. Биogeографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные,	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04

			аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех живых организмов.		
Тема 6.2. Микроэволюция	37	Микроэволюция	Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое	1	
Тема 6.3. Макроэволюция	38	Макроэволюция	Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции	1	
	39-40	Практическое занятие №9 «Описание приспособленности организма и ее относительного характера»	Описание приспособленности организма и ее относительного характера	2	
Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле				6	
Тема 7.1. Зарождение и развитие жизни	41	Зарождение и развитие жизни	Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам. Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский, ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский. Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой. Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 7.2. Система органического мира. Происхождение	42-43	Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез	Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов. Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции растительного и	2	

человека антропогенез	–		животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов. Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь		
Тема 7.3. Основные стадии эволюции человека	44	Основные стадии эволюции человека	Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный современного типа. Находки ископаемых останков, время существования, область распространения, объём головного мозга, образ жизни, орудия. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика расизма	1	
	45-46	Практическое занятие №10 «Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека»	Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека	2	
Раздел 8. Организмы и окружающая среда				4	
Тема 8.1. Экология как наука. Среда жизни. Экологические факторы	47	Экология как наука. Среда жизни. Экологические факторы	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека. Среда обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы. Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество. Паразитизм, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество), аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

Тема 8.2. Экологические характеристики популяции	48	Экологические характеристики популяции	Экологические характеристики популяции. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция	1	
	49-50	Практическое занятие №11 «Подсчёт плотности популяций разных видов растений»	Подсчёт плотности популяций разных видов растений	2	
Раздел 9. Сообщества и экологические системы				8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 <i>ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-5.6., ПК 6.1-6.5.</i>
Тема 9.1. Сообщества организмов, экосистемы	51	Сообщества организмов, экосистемы	Сообщество организмов – биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая). Виды-доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия	1	
Тема 9.2. Природные экосистемы	52	Природные экосистемы	Природные экосистемы. Экосистемы рек и озёр. Экосистема хвойного или широколиственного леса. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле	1	
Тема 9.3. Биосфера – глобальная экосистема Земли	53	Биосфера – глобальная экосистема Земли	Учение В. И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши	1	
Тема 9.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	54	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы	1	
	55	Практическое занятие № 12 «Отходы производства»	Профессионально ориентированное содержание Отходы производства. На основе федерального классификационного каталога отходов определить класс опасности отходов, агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем	1	

			месте / на этапах производства, связанных с профессией мастера по ремонту и обслуживанию автомобилей		
Тема 9.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	56	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	1	
	57-58	Лабораторное занятие №3 «Влияние абиотических факторов на человека»	Профессионально ориентированное содержание «Влияние абиотических факторов на человека» (в качестве триггеров, снижающих работоспособность, использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.)	2	
Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии				6	
Тема 10.1. Селекция как наука и процесс	59	Селекция как наука и процесс	Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и domestикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-5.6., ПК 6.1-6.5.
Тема 10.2. Основы биотехнологии	60	Основы биотехнологии	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микрклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы	1	
Тема 10.3. Биотехнологии в жизни и профессии	61	Биотехнологии в жизни и профессии	Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	1	

	62-63	Практическое занятие №13 «Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий»	Профессионально ориентированное содержание Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление, возможно с презентацией)	2	
	64	Практическое занятие №14 Защита кейса: представление результатов решения кейсов	Профессионально ориентированное содержание Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление, возможно с презентацией)	1	
Раздел 11. Решение кейсов в области биотехнологий ⁴				6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-5.6., ПК 6.1-6.5.
Тема 11.1. Биотехнологии в промышленности	65-66	Биотехнологии в промышленности	Профессионально ориентированное содержание Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	67-68	Практическое занятие №15 «Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий»	Профессионально ориентированное содержание Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по мини-группам).	2	
	69-70	Практическое занятие №16 Защита кейса: представление результатов решения кейсов	Профессионально ориентированное содержание Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление, возможно с презентацией)	2	
Промежуточная аттестация	71-72	Дифференцированный зачет	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
			Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета биологии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий, электронных видеоматериалов, микроскопы, наборы готовых образцов, фонд оценочных средств (задания по изучаемым темам, материалы дифференцированного зачета);
- технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Андреева, Т. А. Биология : учебное пособие / Т.А. Андреева. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 241 с. - ISBN 978-5-369-00245-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1209230> — Режим доступа: по подписке.

2. Ахмадуллина, Л. Г. Биология с основами экологии : учебное пособие / Л. Г. Ахмадуллина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 128 с. - ISBN 978-5-9557-0288-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1062386> — Режим доступа: по подписке.

3. Биология. 10 класс (базовый уровень) : учебник / В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов [и др.] ; под ред. В. В. Пасечника. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 223, [1] с. : ил. — (Линия жизни). - ISBN 978-5-09-103624-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2089928>— Режим доступа: по подписке.

4. Пасечник, В. В. Биология. 11 класс (углубленный уровень) : учебник для общеобразовательных организаций / В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов ; под ред. В. В. Пасечника. - Москва : Просвещение, 2022. - 320 с. - ISBN 978-5-09-101681-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2090596>— Режим доступа: по подписке.

5. Каменский, А. А. Биология. 11 класс (базовый уровень) : учебник для общеобразовательных организаций / А. А. Каменский, Е. К. Касперская, В. И. Сивоглазов. - 4-е изд., стер.- Москва : Просвещение, 2022. - 209 с. - ISBN 978-5-09-101671-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2090582>— Режим доступа: по подписке.

6. Пасечник, В. В. Биология. 10 класс (углубленный уровень) : учебник для общеобразовательных организаций / В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов ; под ред. В. В. Пасечника. - 4-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2022.

- 336 с. - ISBN 978-5-09-101680-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2090594> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ахмедова, Т. И. Биология : учебное пособие / Т. И. Ахмедова. - Москва : РГУП, 2020. - 150 с. - ISBN 978-5-93916-859-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1689573> – Режим доступа: по подписке.

2. Волкова, П. А. Основы общей экологии : учебное пособие / П.А. Волкова. — Москва : ФОРУМ, 2022. — 128 с. - ISBN 978-5-91134-632-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856557> – Режим доступа: по подписке.

3. Физиологические основы здоровья : учебное пособие / Н.П. Абаскалова, Р.И. Айзман, Е.Н. Боровец [и др.] ; отв. ред. Р.И. Айзман. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 351 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015639-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1934006> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа по биологии 10 класса (<https://resh.edu.ru/subject/5/10/>).

2. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа по биологии 11 класса (<https://resh.edu.ru/subject/5/11/>).

3. Академик. Словари и энциклопедии (интернет-сервис для поиска информации по базе словарей, энциклопедий, книжных магазинов и фильмов) (<https://academic.ru/>).

4. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru).

5. Электронная библиотечная система (<https://book.ru/>).

6. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).

7. Сайт «Биология в вопросах и ответах» (<https://biootvet.ru/>).

8. Мультимедийный курс «Открытая Биология» (<https://biology.ru/textbook/content.html>).

20. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).

21. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).

22. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Темы 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с ⁵ , 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3,	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц

⁵ Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Темы 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.12 Индивидуальный проект

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Четина Т.Ю., преподаватель

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей
гуманитарного цикла

Протокол № 11 от 08 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»	446
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	452
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	456
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	457

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;
- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «Индивидуальный проект» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы «Индивидуальный проект» направлено на достижение следующих целей:

- планирование и осуществление проектной и исследовательской деятельности;
- формирование исследовательской компетентности в области проектной деятельности, систематизирование представлений обучающихся о проектной и исследовательской деятельности;
- развитие творческого потенциала обучающегося, активизация его личностной позиции в образовательной деятельности на основе приобретения субъективно новых знаний;
- сформировать основы практических умений организации учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

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 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;	- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; - способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; - сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; - способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов

	- 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; - готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	- сформированность умений критически оценивать подобранную в рамках определенной учебно-исследовательской и проектной деятельности информацию; рассматривать проблемы современности относительно данной деятельности, формировать по отношению к ней собственную позицию; - сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе полученной информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат
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 применения основных методов научного познания: наблюдения и описания процессов и явлений; организации и проведения эксперимента, опроса, анкетирования, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов;

	- 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 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;	- сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов, стилей, жанров
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;	- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; - способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; - сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при

	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; - способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	24
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Индивидуальный проект»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока		Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5	6
2 курс, 4 семестр				32	
Тема 1. Основные представления о проектной и исследовательской деятельности	1	Введение в учебную дисциплину. Цели и задачи курса.	Введение в дисциплину. Цели и задачи курса Краткая история проектной деятельности. Общая характеристика проектной и исследовательской деятельности.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	2	Индивидуальные проекты и их роль в деятельности человека. Типы проектов.	Индивидуальные проекты и их роль в деятельности человека. Типы проектов (исследовательский творческий, информационный, практический и т.д.).	1	
Тема 2. Основы исследовательской деятельности	3	Этапы работы над проектом. Структура и содержание учебного проекта.	Основные этапы проведения проектных работ и исследования. Подготовительный этап (выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта), планирование и организация исследовательской деятельности.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	4	Практическое занятие. Выбор темы проекта. Актуальность и практическая значимость проекта.	Выбор темы проекта. Актуальность и определение практической значимости индивидуального проекта.	1	
	5	Практическое занятие. Постановка целей и задач, определение гипотезы.	Определение целей и задач. Эффективность целеполагания. Отработка формулировки темы проекта. Понятие «гипотезы», доказательство и опровержение гипотезы. Планирование: подбор необходимых материалов.	1	
	6	Практическое занятие. Определение объекта, предмета исследования.	Определение объекта, предмета исследования.	1	
Тема 3. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности	7	Виды информационных источников. Информационная культура.	Виды информационных источников. Информационная культура. Информационные ресурсы на бумажных и электронных носителях. Инструментарий работы с информацией – методы, приемы, технологии. Правила и особенности информационного поиска в Интернет.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	8	Практическое занятие. Работа с информационными источниками.	Работа с информационными источниками (книги, периодические издания, статьи, аудио- и видеоматериалы, электронные ресурсы).	1	
	9	Практическое занятие. Поиск, отбор и систематизация информации для проекта.	Поиск, отбор и систематизация информации для проекта. Работа с каталогами.	1	

	10	Практическое занятие. Отработка методов поиска информации в Интернет.	Отработка методов поиска информации в Интернет.	1	
	11	Практическое занятие. Виды рабочих записей: план, аннотация, тезисы, конспекты, цитаты, рецензия.	Виды рабочих записей: план, аннотация, тезисы, конспекты, цитаты, рецензия.	1	
	12	Практическое занятие. Составление плана, аннотации и тезисов статьи из периодической печати.	Составление плана, аннотации и тезисов статьи из периодической печати.	1	
	13	Практическое занятие. Методы сбора данных.	Методы сбора данных. Виды и формы опроса. Беседа. Интервью. Анкетирование. Тесты и виды тестов.	1	
	14	Практическое занятие. Составление анкеты для опроса.	Составление анкеты для опроса.	1	
	15	Практическое занятие. Эксперимент как метод исследования.	Эксперимент как метод исследования. Характеристики, типы и этапы эксперимента. Обработка результатов.	1	
	16	Практическое занятие. Составление плана и этапов эксперимента для проектной и исследовательской деятельности.	Составление плана и этапов эксперимента для проектной и исследовательской деятельности	1	
	17	Методы количественной и качественной обработки результатов исследования.	Сбор и систематизация материалов. Методы количественной и качественной обработки результатов исследования. Способы представления результатов в таблицах, графиках, диаграммах.	1	
	18	Практическое занятие. Построение таблиц, графиков и диаграмм по полученным данным.	Построение таблиц, графиков и диаграмм по полученным данным.	1	
Тема 4. Требования к оформлению проектной и исследовательской работы	19	Общие требования и правила к оформлению текста.	Общие требования и правила к оформлению текста. ГОСТы для машинописных работ и структура оформления текста. Библиография, справочная литература, каталоги.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	20	Практическое занятие. Оформление титульного листа и содержания проекта.	Оформление титульного листа и содержания проекта.	1	
	21	Практическое занятие. Оформление таблиц, рисунков, схем, графиков и ссылок.	Оформление таблиц, рисунков, схем, графиков и ссылок.	1	
	22	Практическое занятие. Оформление библиографического списка.	Оформление библиографического списка.	1	

	23	Практическое занятие. Оформление проектной (исследовательской) работы студента.	Оформление проектной (исследовательской) работы студента. Письменный отчет	1	
	24	Практическое занятие. Требования к содержанию слайдов в Power Point и подготовка презентация проекта.	Требования к содержанию слайдов в Power Point и подготовка презентация проекта.	1	
Тема 5. Защита результатов проектной и исследовательской деятельности	25	Практическое занятие. Представление результатов учебного проекта.	Представление результатов учебного проекта (исследования) и их оценка. Подготовка возможных форм представления для защиты проекта.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	26	Практическое занятие. Оценка и анализ выполнения работы над проектом.	Оценка и анализ выполнения работы над проектом. Самоанализ выполнения проекта, формулирование достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.	1	
	27	Практическое занятие. Подготовка публичного выступления.	Подготовка публичного выступления.	1	
	28	Практическое занятие. Оформление доклада для защиты индивидуального проекта.	Оформление доклада для защиты индивидуального проекта.	1	
	29	Практическое занятие. Публичное выступление.	Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований.	1	
	30	Практическое занятие. Публичное выступление.	Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований.	1	
Промежуточная аттестация	31-32	Дифференцированный зачет	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	2	
			Всего:	32/24	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета общеобразовательных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Половкова, М. В. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень : электронная форма учебного пособия для СПО / М. В. Половкова, А. В. Носов, Т. В. Половкова. - Москва : Просвещение, 2024. - 192 с. - ISBN 978-5-09-107584-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2125339>– Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Беликов, В. А. Основы учебно-познавательной деятельности студентов колледжа. Методические советы обучающимся по формированию базовых учебных умений : учебное пособие / В. А. Беликов, П. Ю. Романов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 179 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014399-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039173> – Режим доступа: по подписке.

2. Шарипов, Ф. В. Как учиться успешно. Теория и практика учебной деятельности : учебное пособие / Ф. В. Шарипов. - Москва : Университетская книга, 2020. - 576 с. - ISBN 978-5-98699-261-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211659> – Режим доступа: по подписке.

3. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 7-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03375-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093533> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Академик. Словари и энциклопедии (интернет-сервис для поиска информации по базе словарей, энциклопедий, книжных магазинов и фильмов)

(<https://academic.ru/>).

2. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru).

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

4. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).

5. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).

6. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).

7. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Темы 1, 2, 3, 4, 5	Устный отчет Устный отчет с демонстрацией материалов Письменный отчет Оценка самостоятельности обучающихся, в том числе творческой Оценка результатов практических занятий Оценка публичного выступления Защита индивидуального проекта Дифференцированный зачет
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы 1, 2, 3, 4, 5	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 1, 2, 3, 4, 5	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Темы 1, 2, 3, 4, 5	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Темы 1, 2, 3, 4, 5	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»**

**УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.13 Математика**

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:
Корсакова М.Д., преподаватель

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК преподавателей
естественнонаучного цикла,
математики и ИКТ
Протокол № 10 от 03 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»	459
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	462
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;
- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, в том числе 43.00.00 Сервис и туризм, и утвержденной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол № 6/2025 от 18.04.2025 г.);
- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Приоритетными целями изучения дисциплины «ОУД.13 Математика» 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 учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- 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 - 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 - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб5. 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; ПРб6. 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;

	- 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 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 - ставить проблемы и задачи, допускающие способность их использования в познавательной и социальной практике	ПР69. 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; ПР610. 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; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. 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; ПР614. 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	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - 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,	ПР64. 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 ПР66. 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; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать

	гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	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; ПР614. 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	- 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; - 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,	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. 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 ПР65. 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

	постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; -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 зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. 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; ПР67. 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; ПР68. 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; ПР614. 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	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе - 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. - 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	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР67. 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; ПР68. 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; ПР614. 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 учетом особенностей социального и культурного контекста	- 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 - 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	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР66. 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; ПР68. 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; ПР614. 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	- гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию,	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу,

на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; -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	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; ПР67. 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; ПР68. 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; ПР614. 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 чрезвычайных ситуациях	- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь перенести знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. 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 ПР65. 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; ПР66. 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; ПР614. 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 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- расчёт массы сырья брутто и нетто с учётом сезонных и сортовых отходов; - пересчёт рецептуры на заданное количество порций с использованием коэффициента пересчёта; - расчёт выхода полуфабриката после тепловой обработки (или механической обработки) и определение фактического процента потерь; - расчёт количества полуфабрикатов и ингредиентов для партии с использованием простых дробей и пропорций при изменении рецептуры; - составление графика загрузки оборудования и расчёт продолжительности технологических циклов на основе временных норм.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- расчет пищевой и энергетической ценности рецептуры с использованием таблиц химического состава и коэффициентов усвояемости, а также корректировка под целевые показатели; - математическое моделирование замены ингредиентов с сохранением функциональных свойств; - масштабирование рецептуры с учетом коэффициента пересчета и поправочных коэффициентов на потери при разных видах обработки; - применение методов оптимизации для подбора рецептуры по критерию минимизации стоимости при заданных ограничениях по пищевой ценности;	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- расчет количества загустителя и жидкости для достижения заданной вязкости с учетом коэффициентов набухания, использование пропорций; - расчет времени варки соуса на основе испарения влаги и желаемой конечной концентрации сухих веществ (решение уравнений на уваривание); - расчет pH и кислотности для обеспечения микробиологической безопасности при хранении; - пересчет рецептуры соуса для сложного ассортимента (много компонентов) с учетом взаимозаменяемости ингредиентов и сохранения вкусового баланса; - расчет режимов охлаждения и сроков непродолжительного хранения на основе температурных графиков.	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий,	- расчет итогового выхода продукции с учетом суммарных потерь на всех этапах; - решение задач на подбор ингредиентов на основе ограничений по БЖУ; - расчёт суммарных технологических потерь для прогнозирования конечного выхода блюда;	

закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- моделирование нутриентного профиля с использованием систем линейных уравнений для адаптации под категории потребителей; - пересчет рецептуры при замене региональных (авторских) ингредиентов через коэффициент влагосвязывания и жирозамещения;
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- расчет концентрационных балансов при посоле, мариновании и засолке; - моделирование стабильности эмульсий и гелей через гидробаланс и жировой модуль; - геометрический расчет удельной поверхности и оптимизация нарезки для форм обслуживания; - расчет микробиологических рисков и предельного времени хранения по температурному коэффициенту;
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- уметь работа с пекарскими процентами; - уметь осуществлять пересчет рецептуры на любой вес сырья; - уметь рассчитывать количество муки, в зависимости от ее влажности и плотности; - осуществлять математический пересчет рецептур для замены ингредиентов; - рассчитывать продолжительности расстойки и выпечки при изменении массы, формы изделия или температуры печи;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 232 часа, в том числе:
профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 38 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы дисциплины	232
Теоретическое занятие	5
Практические занятия	180
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	38
Контрольные работы	7
Промежуточная аттестация в форме экзамена	4

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий и самостоятельной работы обучающихся			Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока		Содержание учебного материала		
1 курс, 1 семестр				34	
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы				18	
1	2	3	4	5	6
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика	1	Комбинированное занятие Цель и задачи математики при освоении специальности	Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	2	Практическое занятие Множества и логика	Множество, операции над множествами, диаграммы Эйлера-Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 1.2. Числа и вычисления.	3-4	Комбинированное занятие Числа и вычисления	Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 1.3. Тождества и тождественные преобразования Уравнения, неравенства и их системы	5-6	Комбинированное занятие Тождества и тождественные преобразования	Тождества и тождественные преобразования	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	7-8	Практическое занятие Уравнения, неравенства и их системы	Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

Тема 1.4. Процентные вычисления в профессиональных задачах	9-10	Практическое занятие Простые и сложные проценты	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
	11-12	Практическое занятие Процентные вычисления в профессиональных задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
Тема 1.5. Последовательности и прогрессии	13-14	Практическое занятие Последовательности и прогрессии	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 1.6. Функции и графики	15-16	Практическое занятие Построение и исследование графиков линейных и квадратичных функций	Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 1.7. Входной контроль	17-18	Входная контрольная работа	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Прогрессии. Функции и графики	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функция				42	
Тема 2.1. Арифметический корень n -ой степени	19-20	Практическое занятие Корень n -й степени	Арифметический корень натуральной степени. Свойства корня n -й степени	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07

	21-22	Практическое занятие Преобразование выражений с корнями n -ой степени	Действия с арифметическими корнями n -ой степени	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
Тема 2.2. Степени. Стандартная форма записи действительного числа	23-24	Практическое занятие Преобразование степенных выражений с целыми показателями	Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	25-26	Практическое занятие Преобразование степенных выражений с рациональными показателями	Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
Тема 2.3. Степенная функция	27-28	Практическое занятие. Степенная функция	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n -ой степени	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
Тема 2.4 Иррациональные уравнения и неравенства	29-31	Практическое занятие Иррациональные уравнения и методы их решения	Решение иррациональных уравнений	3	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	32-34	Практическое занятие Иррациональные неравенства	Решение иррациональных неравенств	3	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
1 курс, 2 семестр				46	
Тема 2.5. Показательные уравнения и неравенства	35-36	Практическое занятие Показательные уравнения. Метод уравнивания показателей	Вид показательного уравнения. Методы решения показательных уравнений. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	37-38	Практическое занятие Решение показательных уравнений методом введения новой переменной	Решение показательных уравнений методом введения новой переменной	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07

	39-40	Практическое занятие Решение показательных неравенств	Вид показательного неравенства. Решение показательных неравенств	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07
Тема 2.6. Логарифм числа. Свойства логарифмов	41-42	Практическое занятие Понятие логарифма. Десятичный и натуральный логарифмы, число e	Определение понятия логарифма числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
	43-44	Практическое занятие Свойства логарифма	Свойства логарифма	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.
	45-46	Практическое занятие Операция логарифмирования. Операция потенцирования	Операция логарифмирования. Операция потенцирования	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6
Тема 2.7. Показательная и логарифмическая функции и их свойства	47-48	Практическое занятие Показательная функция и ее свойства	Построение показательной функции. Исследование показательной функции на свойства	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	49-50	Практическое занятие Логарифмическая функция и ее свойства	Построение логарифмической функции. Исследование логарифмической функции на свойства	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 2.8. Логарифмические уравнения и неравенства	51-52	Практическое занятие Решение логарифмических уравнений	Понятие логарифмического уравнения. Решение логарифмических уравнений	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	53-54	Практическое занятие Решение логарифмических неравенств	Понятие логарифмического неравенства. Решение логарифмических неравенств	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

Тема 2.9. Логарифмы в природе и технике	55-56	Практическое занятие Логарифм в природе	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Логарифмическая спираль и ее свойства	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
	57-58	Практическое занятие Применение логарифма в специальности	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Расчеты по формулам, используемым специальности	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
Тема 2.10. Применение логарифмов к решению задач	59-60	Контрольная работа по теме: «Логарифм и логарифмическая функция»	Применение свойств логарифма, решение логарифмических уравнения и неравенств, построение и анализ логарифмической функции	2	К 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве				30	
Тема 3.1. Повторение планиметрии.	61-62	Практическое занятие Повторение планиметрии	Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	63-64	Практическое занятие Основные понятия стереометрии. Аксиомы стереометрии.	Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 3.2. Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	65-66	Практическое занятие Взаимное расположение прямой и плоскости	Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	67-68	Практическое занятие Параллельность прямой и плоскости	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

	69-70	Практическое занятие Параллельность плоскостей	Параллельные плоскости. Определение. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей	71-74	Практическое занятие. Перпендикулярность прямых и плоскостей	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 3.4. Углы между прямыми и плоскостями	75-76	Практическое занятие Угол между прямой и плоскостью	Угол между прямой и плоскостью. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	77-78	Практическое занятие Угол между плоскостями	Углы в пространстве: двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	79-80	Практическое занятие Векторы в пространстве	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
2 курс, 1 семестр				68	
Тема 3.6. Координаты и векторы в пространстве	81-82	Практическое занятие Действия с векторами	Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Угол между векторами. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Скалярное произведение векторов. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 3.7. Прямые и плоскости в практических задачах	83-84	Практическое занятие Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире. Решение практико-ориентированных задач	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.

	85-86	Практическое занятие Определение статического момента площади	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля). Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
	87-88	Практическое занятие Определение координат центра тяжести геометрических фигур и тел	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля). Вычисление площадей фигур. Нахождение координат	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
Тема 3. 8. Основные пространственные фигуры и их координаты	89-90	Контрольная работа по теме: «Пространственные фигуры и их координаты»	Координатно-векторный метод при решении геометрических задач. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Задачи планиметрии и стереометрии и методы их решения	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции				26	
Тема 4.1. Основы тригонометрии	91-92	Практическое занятие Рadianная и градусная мера угла	Рadianная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	93-96	Практическое занятие Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус арктангенс числового аргумента. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества	97-98	Практическое занятие Формулы приведения	Формулы приведения. Правило лошади. Знаки тригонометрических функций	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	99-100	Практическое занятие Основные тригонометрические тождества	Тригонометрические тождества. Четность и нечетность тригонометрических функций	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	101-102	Практическое занятие Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов. Сумма и разность тангенсов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07

Тема 4.3. Периодические функции. Тригонометрические функции	103-104	Практическое занятие Функции $y = \cos x$ и $y = \sin x$, их графики и свойства	Функция $y = \cos x$, ее график и свойства. Функция $y = \sin x$, ее график и свойства	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	105-106	Практическое занятие Функции $y = \operatorname{tg} x$ и $y = \operatorname{ctg} x$, их графики и свойства	Функции $y = \operatorname{tg} x$ и $y = \operatorname{ctg} x$, их графики и свойства	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 4.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	107-108	Практическое занятие Простейшие тригонометрические уравнения	Решение простейших тригонометрических уравнений	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	109-110	Практическое занятие Решение тригонометрических уравнений сводящихся к квадратным	Решение тригонометрических уравнений сводящихся к квадратным	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	111-112	Практическое занятие Решение простейших тригонометрических неравенств	Решение простейших тригонометрических неравенств	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 4.5. Описание производственных процессов с помощью графиков функций	113-114	Практическое занятие. Описание производственных процессов с помощью графиков функций	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
Тема 4.6. Решение задач тригонометрии	115-116	Контрольная работа по теме: «Основы тригонометрии. Тригонометрические функции»	Тригонометрические выражения, уравнения и неравенства	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Раздел 5. Многогранники и тела вращения				34	
Тема 5.1. Многогранники	117-118	Практическое занятие Многогранники	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

	119-120	Практическое занятие Призма. Прямая и правильная призма	Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Элементы призмы. Правильная призма	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	121-122	Практическое занятие Параллелепипед, куб	Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Куб. Сечение куба, параллелепипеда	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	123-124	Практическое занятие Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида	Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 5.2. Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников	125-126	Практическое занятие Правильные многогранники, их свойства	Понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр. Движение в пространстве. Элементы симметрии в правильных многогранниках	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	127-128	Практическое занятие Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды	Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	129-130	Практическое занятие Движение в пространстве. Симметрия в пространстве	Движение в пространстве. Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 5.3. Тела вращения	131-132	Практическое занятие Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось; площадь боковой и полной поверхности. Изображение	2	
	133-134	Практическое занятие Конус, его составляющие	Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось; площадь боковой и полной поверхности	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	135-136	Практическое занятие	Усечённый конус: образующие и высота; основания и боковая поверхность. Изображение конуса на плоскости. Развёртка	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

		Усеченный конус, его составляющие. Сечение усеченного конуса	конуса. Сечения конуса (плоскостью, параллельной основанию, и плоскостью, проходящей через вершину)		ОК 05, ОК 06, ОК 07
	137-138	Практическое занятие Шар и сфера, их сечения	Сфера и шар: центр, радиус, диаметр; площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости; касательная плоскость к сфере. Изображение сферы, шара на плоскости. Сечения шара	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 5.4. Объемы и площади поверхностей тел	139-140	Практическое занятие Объемы многогранников	Понятие об объеме. Основные свойства объемов тел.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	141-142	Практическое занятие Объемы тел вращения	Объем пирамиды, призмы цилиндра, конуса. Объем шара и площадь сферы	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	143-144	Практическое занятие Объемы и площади поверхностей подобных тел	Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей и объемами подобных тел	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 5.5. Движение в пространстве. Сечения и комбинации пространственных фигур в профессиональных задачах	145-148	Практическое занятие Решение профессиональных задач	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении задач. Построение сечений многогранников и тел вращения. Метод следов. Комбинация тел вращения и многогранников. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
2 курс, 2 семестр				84	
Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения	149-150	Контрольная работа по теме: «Многогранники и тела вращения»	Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объемных фигур: вид сверху, сбоку, снизу	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Раздел 6. Производная и первообразная функции				50	

Тема 6.1. Монотонность функции. Экстремумы функции. Точки экстремума	151-152	Практическое занятие. Монотонность функции. Экстремумы функции. Точки экстремума	Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 6.2. Понятие о непрерывности функции	153-154	Практическое занятие Понятие о непрерывности функции.	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	155-158	Практическое занятие Метод интервалов	Алгоритм решения неравенств методом интервалов	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 6.3. Производная функции	159-160	Практическое занятие Производная элементарных функций. Производная суммы и разности	Производная функции. Производные элементарных функций. Формулы нахождения производной суммы и разности	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	161-164	Практическое занятие Производная произведения и частного	Производная функции. Формулы нахождения производной произведения и частного	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 6.4. Геометрический смысл производной	165-166	Практическое занятие Геометрический смысл производной	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	167-168	Практическое занятие Уравнение касательной	Уравнение касательной к графику функции	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 6.5. Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы	169-170	Практическое занятие Монотонность функции	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Понятие производной высшего порядка, соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	171-172	Практическое занятие Точки экстремума	Задачи на максимум и минимум. Понятие асимптоты, способы их определения. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Дробно-линейная функция	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	173-174	Практическое занятие Исследование функций	Исследование функции на монотонность	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07

Тема 6.6. Наибольшее и наименьшее значения функции на отрезке	175-180	Практическое занятие. Наибольшее и наименьшее значения функции	Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке. Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 6.7. Физический смысл производной в профессиональных задачах	181-182	Практическое занятие. Физический смысл производной в профессиональных задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Физический (механический) смысл производной. Применение производной для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
Тема 6.8. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	183-184	Практическое занятие Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Наименьшее и наибольшее значение функции	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
	185-186	Практическое занятие Задачи на расчет рациональной затраты материала	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля). Решение задач на рациональную затрату материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
Тема 6.9. Первообразная функции	187-189	Практическое занятие Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y = f(x)$. Изучение правила вычисления первообразной	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	190-192	Практическое занятие Решение задач по вычислению первообразных	Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных.	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 6.10. Площадь криволинейной	193-194	Практическое занятие Неопределенный и определенный интегралы	Понятие неопределенного интеграла. Понятие определенного интеграла	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07

трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	195-196	Практическое занятие Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона— Лейбница	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	197-198	Практическое занятие Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции	Геометрический смысл определенного интеграла	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 6.11. Решение задач на нахождение дифференциала и первообразной	199-200	Контрольная работа по теме: «Производная функции, ее применение»	Дифференцирование функций. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Раздел 7. Теория вероятностей и статистика					
Тема 7.1. Представление данных и описательная статистика	201-202	Практическое занятие. Элементы статистики	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 7.2. Случайные события. Операции над событиями	203-204	Практическое занятие Событие, вероятность события	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновероятными элементарными событиями. Дерево случайного эксперимента.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	205-206	Практическое занятие Сложение и умножение вероятностей	Вероятности событий в опытах с равновероятными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	207-208	Практическое занятие Решение задач на нахождение вероятности	Вычисление вероятности случайных событий. Формула полной вероятности. Независимые события	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07

Тема 7.3. Вероятность в профессиональн ых задачах	209-212	Практическое занятие Статистическое определение вероятности	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 , ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
	213-216	Практическое занятие Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Решение прикладных задач	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 , ПК 1.1.-1.4., ПК 2.3., ПК 2.8., ПК 3.7., ПК 5.6.
Тема 7.4. Элементы комбинаторики	217-218	Практическое занятие Основные понятия комбинаторики	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	219-220	Практическое занятие Комбинаторные задачи	Решение комбинаторных задач	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 7.5. Серии последовательн ых испытаний	221-222	Практическое занятие. Серии последовательных испытаний	Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 7.6. Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины	223-224	Практическое занятие Случайные величины и распределение	Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	225-226	Практическое занятие Числовые характеристики случайных величин	Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	227-228	Практическое занятие Математическое ожидание случайной величины	Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07

Тема 7.7. Решение задач комбинаторики, статистики и теории вероятностей	229	Контрольная работа по теме: « Теория вероятностей и статистика»	Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении	1	2
230-232		Промежуточная аттестация (Экзамен)		3	
		Всего:		232	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- комплект чертежного оборудования и приспособлений для школьной доски (треугольник, транспортир, циркуль, линейка);
- модели для изучения геометрических фигур (части целого на круге, тригонометрический круг, стереометрический набор, наборы геометрических моделей и фигур с разверткой);
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы. Базовый и углубленный уровни : учебник / Ш. А. Алимов, Ю. М. Колягин, М. В. Ткачева, [и др.]. - 12-е изд., стер. - Москва : Просвещение., 2024. - 464 с. - ISBN 978-5-09-112136-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157448> – Режим доступа: по подписке.

2. Дадаян, А. А. Математика : учебник / А.А. Дадаян. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012592-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214598> – Режим доступа: по подписке.

3. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия : 10—11-й классы : базовый и углубленный уровни : учебник / Л. С. Атанасян, В. Ф. Бутузов, С. Б. Кадомцев [и др.]. — 12-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 287, [1] с. : ил. — (МГУ — школе). — ISBN 978-5-09-112137-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157048> – Режим доступа: по подписке.

4. Мерзляк, А. Г. Геометрия. 10 класс (углублённый уровень) : учебник / А. Г. Мерзляк, Д. А. Номировский, В. М. Поляков ; под ред. В. Е. Подольского. — 7-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 272 с. : ил. - ISBN 978-5-09-103609-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2089981> – Режим доступа: по подписке.

5. Мерзляк, А. Г. Математика. Алгебра и начала математического анализа : 11-й класс (углублённый уровень) : учебник / А. Г. Мерзляк, Д. А. Номировский, В. М. Поляков ; под ред. В. Е. Подольского. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 412, [4] с. : ил. - ISBN 978-5-09-103608-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2089831> – Режим

доступа: по подписке.

6. Мерзляк, А. Г. Математика. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс (углублённый уровень) : учебник / А. Г. Мерзляк, Д. А. Номировский, В. М. Поляков. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2022. — 480 с. : ил. - ISBN 978-5-09-101586-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089829> – Режим доступа: по подписке.

7. Мерзляк, А. Г. Математика. Геометрия : 11-й класс (углублённый уровень) : учебник / А. Г. Мерзляк, Д. А. Номировский, В. М. Поляков ; под ред. В. Е. Подольского. — 7-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 254, [2] с. : ил.- ISBN 978-5-09-103610-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089982> – Режим доступа: по подписке.

8. Омельченко, В. П. Математика : учебник / В. П. Омельченко, Н.В. Карасенко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 349 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017462-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855784> – Режим доступа: по подписке.

9. Юхно, Н. С. Математика : учебник / Н.С. Юхно. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 204 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1002604. - ISBN 978-5-16-014744-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1796822> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дадаян, А. А. Сборник задач по математике : учебное пособие / А.А. Дадаян. — 3-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-803-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1362444> – Режим доступа: по подписке.

2. Жукова, Г. С. Математика на 100 баллов : учебное пособие / Г.С. Жукова, М.Ф. Рушайло. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 480 с. — DOI 10.12737/1077344. - ISBN 978-5-16-016009-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1209575> – Режим доступа: по подписке.

3. Карбачинская, Н. Б. Математика : практикум для среднего профессионального образования / Н. Б. Карбачинская, Е. Е. Харитонов. - Москва : РГУП, 2019. - 114 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1194063> – Режим доступа: по подписке.

4. Некипелова, Е. Е. Логарифмы : учебное пособие / Е.Е. Некипелова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 161 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-111259-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1938083> – Режим доступа: по подписке.

5. Расулов, К. М. Гомонов, С. А. Математика. Линейная алгебра : учебно-справочное пособие / С. А. Гомонов, К. М. Расулов ; под общ. ред. К. М. Расулова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 144 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-713-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081982> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Академик. Словари и энциклопедии (интернет-сервис для поиска информации по базе словарей, энциклопедий, книжных магазинов и фильмов) (<https://academic.ru/>).
2. Видеоуроки и конспекты по алгебре 10 класс (<https://videouroki.net/video/algebra/10-class/>).
3. Видеоуроки и конспекты по алгебре 11 класс (<https://videouroki.net/video/algebra/11-class/>).
4. Видеоуроки и конспекты по геометрии 10 класс (<https://videouroki.net/video/geometria/10-class/>).
5. Видеоуроки и конспекты по геометрии 11 класс (<https://videouroki.net/video/geometria/11-class/>).
6. Видеоуроки и конспекты по математике 10 класс (<https://videouroki.net/video/matematika/10-class/>).
7. Видеоуроки и конспекты по математике 11 класс (<https://videouroki.net/video/matematika/11-class/>).
8. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>).
9. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).
10. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа «Алгебра и начала математического анализа» для 10 класса (<https://resh.edu.ru/subject/51/10/>).
11. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа «Алгебра и начала математического анализа» для 11 класса (<https://resh.edu.ru/subject/51/11/>).
12. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа «Геометрия» для 10 класса (<https://resh.edu.ru/subject/17/10/>).
13. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа «Геометрия» для 11 класса (<https://resh.edu.ru/subject/17/11/>).
14. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).
15. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>).
16. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).
17. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).
18. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>).
19. Электронная библиотечная система (<https://book.ru/>).
20. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1, 1.2П-о/с6, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ

в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Представление результатов практических работ Защита индивидуальных проектов
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа 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	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Устный опрос Представление результатов практических работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9.	Тестирование Устный опрос

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9	Математический диктант Представление результатов практических работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	Профессионально ориентированное содержание тем разделов 1-7, Тема 1.4, 2.9, 3.6, 4.5, 5.5, 6.7, 6.8, 7.3.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Индивидуальное собеседование Устный опрос по формулировке определений понятий, теорем и их доказательств Выполнение экзаменационных заданий

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.14 Физика

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Калашникова В. И, преподаватель

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей

естественнонаучного цикла,

математики и ИКТ

Протокол № 10 от 03 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»	502
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	513
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	523
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	526

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. №371;
- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО), рекомендованной для всех укрупненных групп профессий и специальностей, в том числе 43.00.00 Сервис и туризм, и утвержденной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №6/2025 от «18» апреля 2025 года.
- учебного плана ГБПОУИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

- формирование интереса и стремления, обучающихся к научному изучению природы, развитие их интеллектуальных и творческих способностей;

- развитие представлений о научном методе познания и формирование исследовательского отношения к окружающим явлениям;
- формирование научного мировоззрения как результата изучения основ строения материи и фундаментальных законов физики;
- формирование умений объяснять явления с использованием физических знаний и научных доказательств;
- формирование представлений о роли физики для развития других естественных наук, техники и технологий.

Достижение этих целей обеспечивается решением следующих задач в процессе изучения курса физики на уровне среднего общего образования:

- приобретение системы знаний об общих физических закономерностях, законах, теориях, включая механику, молекулярную физику, электродинамику, квантовую физику и элементы астрофизики;
- формирование умений применять теоретические знания для объяснения физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- освоение способов решения различных задач с явно заданной физической моделью, задач, подразумевающих самостоятельное создание физической модели, соответствующей условиям задачи;
- понимание физических основ и принципов действия технических устройств и технологических процессов, их влияния на окружающую среду;
- овладение методами самостоятельного планирования и проведения физических экспериментов, анализа и интерпретации информации, определения достоверности полученного результата;
- создание условий для развития умений проектно-исследовательской, творческой деятельности.
- гордости за российскую физическую науку.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие ⁷	Дисциплинарные ⁸
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 проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	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 нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа

⁷Общие результаты сформулированы в соответствии с личностными и метапредметными результатами ФГОС СОО, в формировании которых участвует общеобразовательная дисциплина.

⁸Дисциплинарные результаты сформулированы и пронумерованы в соответствии с требованиями к предметным результатам базового уровня (ПРб) ФГОС СОО (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (редакция от 27.12.2023 г.).

	- 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	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	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания:	ПРБ 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- 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 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	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
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 вклада 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;	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

	- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - 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: -овладение 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: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	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
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	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-

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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	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 в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должныотражать 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	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 физики и технологий для рационального природопользования
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами); - сформированность умений распознавать и объяснять физические явления, проводить их измерения, сформированность умения решать расчетные задачи, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины	

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами); - сформированность умений распознавать и объяснять физические явления, проводить их измерения, сформированность умения решать расчетные задачи, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами); - сформированность умений распознавать и объяснять физические явления, проводить их измерения, сформированность умения решать расчетные задачи, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами); - сформированность умений распознавать и объяснять физические явления, проводить их измерения, сформированность умения решать расчетные задачи, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:
профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	108
в т.ч.	
1. Основное содержание	107
в т. ч.:	
теоретическое обучение	70
лабораторные работы	20
контрольные работы	6
практические занятия	6
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
в т. ч.:	
практические занятия	8
лабораторные работы	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока		Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5	6
1 курс, 1 семестр				34	
Раздел 1. Физика и методы научного познания				2	
Введение.	1-2	Физика и методы научного познания.	Физика – наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей.	2	ОК 03, ОК 05
Раздел 2. Механика				18	
Тема 2.1. Кинематика	3	Механическое движение. Системы отсчета.	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	4	Скорость. Равномерное прямолинейное движение.	Равномерное прямолинейное движение. Скорость. 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.	1	
	5-6	Лабораторная работа № 1. Изучение равноускоренного движения.	Изучение равноускоренного движения.	2	
Тема 2.2. Динамика.	7-8	Законы механики.	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость.	2	
	9-10	Сила упругости	Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Трение. Виды трения (покоя,	2	

			скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО. Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников		
	11-12	Лабораторная работа № 2. Исследование зависимости силы трения от веса тела.	Исследование зависимости силы трения от веса тела	2	
Тема 2.3. Законы сохранения в механике.	13-14	Работа силы. Мощность. Кинетическая и потенциальная энергия.	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 для развития космических исследований, границы применимости классической механики. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения.	2	
	15-16	Импульс. Закон сохранения импульса.	Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы	2	
	17-18	Практическое занятие № 1. Решение задач по теме «Законы сохранения в механике».	Решение задач по теме «Законы сохранения в механике».	2	
	19-20	Лабораторная работа № 3. Изучение закона сохранения импульса.	Изучение закона сохранения импульса.	2	
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика				14	
Тема 3.1. Основы молекулярно-	21-22	Основные положения молекулярно-кинетической теории.	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Силы и энергия	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03,

кинетической теории.			межмолекулярного взаимодействия.Строение газообразных, жидких и твердых тел.		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	23-24	Идеальный газ.	Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы. Молярная газовая постоянная.	2	
Тема 3.2. Основы термодинамики.	25-26	Внутренняя энергия. Работа газа. Количество теплоты. Законы термодинамики.	Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы.	2	
Тема 3.3. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы.	27-28	Свойства жидкостей и паров.	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Критическое состояние вещества. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.	2	
	29-30	Твердые тела. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей.	Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Пластическая (остаточная) деформация. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Коэффициент линейного расширения. Коэффициент объемного расширения. Учет расширения в технике. Плавление. Удельная теплота плавления. Кристаллизация. Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел.	2	
	31-32	Лабораторная работа № 4. Определение влажности воздуха.	Профессионально ориентированное содержание Определение влажности воздуха.	2	

	33-34	Контрольная работа № 1. Молекулярная физика и термодинамика.	Контрольная работа по разделу «Молекулярная физика и термодинамика».	2	
1 курс, 2 семестр				40	
Раздел 4. Электродинамика				24	
Тема 4.1. Электростатика	35-36	Электрические заряды. Электрическое поле.	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	37-38	Проводники и диэлектрики в электростатическом поле Емкость. Конденсаторы.	Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Емкость. Конденсатор. Емкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора.	2	
	39-40	Практическое занятие № 2. Решение задач по теме «Электрическое поле».	Профессионально ориентированное содержание Решение задач с профессиональной направленностью по теме «Электрическое поле».	2	
Тема 4.2. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах.	41-42	Закон Ома для участка цепи. Сопротивление проводника. Тепловое действие электрического тока.	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока.	2	
	43-44	Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.	Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание.	2	
	45-46	Практическое занятие № 3. Решение задач по теме «Законы постоянного тока».	Профессионально ориентированное содержание Решение задач с профессиональной направленностью по теме «Законы постоянного тока».	2	
	47	Лабораторная работа № 5. Изучение смешанного соединения резисторов	Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	1	

	48	Лабораторная работа № 6. Измерение электродвижущей силы источника тока и его внутреннего сопротивления.	Измерение электродвижущей силы источника тока и его внутреннего сопротивления	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	49-50	Электрический ток различных веществ.	Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства р-п-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма	2	
Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция.	51-52	Вектор индукции магнитного поля. Магнитный поток.	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца.	2	
	53-54	Явление электромагнитной индукции.	Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле	2	
	55-56	Практическое занятие № 4. Решение задач по теме «Магнитное поле и электромагнитная индукция».	Профессионально ориентированное содержание Решение задач с профессиональной направленностью по теме «Электромагнитная индукция».	2	

	57-58	Лабораторная работа № 7. Изучение явления электромагнитной индукции.	Изучение явления электромагнитной индукции.	2	
Раздел 5. Колебания и волны				28	
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	59-60	Колебательное движение.	Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Колебательный контур.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	61-62	Лабораторная работа № 8. Зависимость периода колебаний маятника от длины нити.	Зависимость периода колебаний маятника от длины нити.	2	
	63-64	Свободные электромагнитные колебания.	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания.	2	
	65-66	Практическое занятие № 5. Решение задач по теме «Механические и электромагнитные колебания»	Решение задач по теме «Механические и электромагнитные колебания».	2	
	67-68	Переменный ток.	Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Активное сопротивление. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Резонанс в электрической цепи. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.	2	
Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны	69-70	Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E , B , v в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в	2	

			технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды		
	71-72	Практическое занятие № 6. Решение задач по теме «Электромагнитные колебания».	Профессионально ориентированное содержание Решение задач с профессиональной направленностью по теме «Электромагнитные колебания».	2	
	73-74	Лабораторная работа № 9. Изучение работы трансформатора.	Изучение работы трансформатора.	2	
2 курс, 3 семестр				34	
Раздел 5. Колебания и волны (продолжение)				12	
Тема 5.3 Оптика	75-76	Точечный источник света.	Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05.
	77-78	Линзы. Построение изображений в линзе.	Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики.	2	
	79-80	Лабораторная работа № 10. Определение показателя преломления стекла.	Определение показателя преломления стекла.	2	
	81-82	Интерференция, дифракция света.	Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света	2	
	83-84	Практическое занятие № 7. Решение задач по теме «Природа света».	Решение задач по теме «Природа света».	2	
	85-86	Контрольная работа № 2. Колебания и волны.	Контрольная работа по разделу «Колебания и волны».	2	
Раздел 6. Основы специальной теории относительности				2	

Тема 6.1 Основы теории относительности	87-88	Движение со скоростью света.	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя свободной частицы	2	
Раздел 7. Квантовая физика				10	
Тема 7.1 Элементы квантовой оптики.	89-90	Квантовая гипотеза Планка.	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07.
Тема 7.2 Строение атома	91-92	Строение атома	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию -частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля.	2	
Тема 7.3 Атомное ядро	93-94	Модели строения атомного ядра.	Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра.	2	
	95-96	Ядерные реакции.	Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира.	2	
	97-98	Контрольная работа № 3. Квантовая физика.	Контрольная работа по разделу «Квантовая физика».	2	
Раздел 8. Строение Вселенной				8	

Тема 8.1. Строение Солнечной системы.	99-101	Солнечная система.	Солнечная система. Планеты, их видимое движение. Малые тела солнечной системы. Система Земля—Луна. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд.	3	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
Тема 8.2. Эволюция Вселенной.	102- 104	Звёзды, их основные характеристики.	Звёзды, их основные характеристики. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь — наша Галактика. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Теория Большого взрыва. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика.	3	
	105- 106	Лабораторная работа № 11. Изучение карты звездного неба.	Изучение карты звездного неба.	2	
Промежуточная аттестация	107- 108	Дифференцированный зачет	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
			Всего:	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплекты плакатов и таблиц по учебной дисциплине «Физика»;
- диски с электронными образовательными ресурсами (презентации, виртуальные лабораторные работы, электронные учебники, видеофильмы по темам);
- оборудование для практических занятий и лабораторных работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов:

3.2.1. Основные источники

1. Пинский, А. А. Физика : учебник / А.А. Пинский, Г.Ю. Граковский ; под общ.ред. Ю.И. Дика, Н.С. Пурышевой. — 4-е изд., испр. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 560 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-739-8. - Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/1712397>.

2. Пурышева, Н. С. Физика. Базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Н. С. Пурышева, Н. Е. Важеевская, Д. А. Исаев, В. М. Чаругин. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 517 с. – (Учебник СПО). - ISBN 978-5-09-124948-4. - Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2202345>– Режим доступа: по подписке.

3. Пурышева, Н. С. Физика. Базовый уровень. Практикум по решению задач : учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Н. С. Пурышева, Н. Е. Важеевская, Д. А. Исаев, В. М. Чаругин. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 240 с. – (Учебник СПО). - ISBN 978-5-09-124947-7. - Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2202344> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дмитриева, Е. И. Физика в примерах и задачах : учебное пособие / Е. И. Дмитриева, Л. Д. Ивлева, Л. Д. Костюченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. - 512 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-712-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1138798>.

2. Кузнецов, С. И. Вся физика на ладони : интерактивный справочник / С.И. Кузнецов, К.И. Рогозин. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 252 с. + Дополнительные материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0622-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861892>.

3. Тарасов, О. М. Физика : учебное пособие / О. М. Тарасов. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 432 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-777-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1012153>.

4. Тарасов, О. М. Физика: лабораторные работы с вопросами и заданиями : учебное пособие / О.М. Тарасов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 97 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-472-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1179510>.

5. Фридман, Ю. А. Учимся решать задачи по физике: подготовка к ЕГЭ : учебное пособие для абитуриентов / Ю.А. Фридман, Л.Я. Бойчук, А.О. Корженевич. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 418 с. — DOI 10.12737/995926. - ISBN 978-5-16-014651-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1851439>.

6. Щегольков, К. К. Алгоритмы решения задач школьного курса элементарной физики. Механика. Кинематика: учебное пособие для учащихся старших классов общеобразовательных учебных заведений / К. К. Щегольков. - Москва : Прометей, 2020. - 42 с. - ISBN 978-5-907244-68-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1851310>.

7. Щегольков, К. К. Алгоритмы решения задач школьного курса элементарной физики. Механика. Динамика. Статика. Законы сохранения в механике: учебное пособие для учащихся старших классов общеобразовательных учебных заведений / К. К. Щегольков. - Москва : Прометей, 2020. - 58 с. - ISBN 978-5-907244-69-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1851312>.

8. Щегольков, К. К. Решение задач школьного курса элементарной физики. Молекулярная физика и термодинамика: учебное пособие для учащихся старших классов общеобразовательных учебных заведений / К. К. Щегольков. - Москва :

Прометей, 2020. - 52 с. - ISBN 978-5-907244-70-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1851313>.

9. Щегольков, К. К. Решение задач школьного курса элементарной физики. Основы электродинамики: учебное пособие для учащихся старших классов общеобразовательных учебных заведений / К. К. Щегольков. - Москва : Прометей, 2020. - 70 с. - ISBN 978-5-907244-71-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1851314>.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Академик. Словари и энциклопедии (интернет-сервис для поиска информации по базе словарей, энциклопедий, книжных магазинов и фильмов) (<https://academic.ru/>).

2. Видеоуроки и конспекты по физике 10 класс (<https://videouroki.net/video/fizika/10-class/>).

3. Видеоуроки и конспекты по физике 11 класс (<https://videouroki.net/video/fizika/11-class/>).

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

5. Интерактивная карта звёздного неба (<http://meteoweb.ru/astro/skaymaps1.php>).

6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).

7. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа по физике 10 класса (<https://resh.edu.ru/subject/28/10/>).

8. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа по физике 11 класса (<https://resh.edu.ru/subject/28/11/>).

9. Карта звездного неба онлайн – Ин-Спейс (<https://in-space.ru/skyonline/>).

10. Карты звездного неба для астрономии 11 класс – МКС Онлайн (<https://mks-onlain.ru/karty-zvezdnogo-neba-dlya-astronomii-11-klass/>)

11. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).

12. Подвижная карта звездного неба онлайн (<https://sky-map.ru/>).

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

14. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).

15. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).

16. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).

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

18. Электронная библиотечная система (<https://book.ru/>).

19. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8 Тема 8.1 По/с	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. По/с	
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;	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 8 Тема 8.1 По/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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., 4.3	

	Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6 Тема 6.1 Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3 По/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. 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., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8 Тема 8.1 По/с	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8 Тема 8.1 По/с	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Профессионально ориентированное содержание тем разделов 1-6	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Профессионально ориентированное содержание тем разделов 1-6	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Профессионально ориентированное содержание тем разделов 1-6	

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Профессионально ориентированное содержание тем разделов 1-6	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ».....	532
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	533
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	537
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	539

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 01. Основы философии является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ 01. Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «ОГСЭ.01 Основы философии»: формирование у обучающихся базовой системы философских знаний, выработка философского способа мышления в отношении общей картины мира, сложных взаимосвязей жизненной реальности, ценностей человеческого существования, профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код	Умения	Знания
ПК, ОК		

ОК 02	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии;
ОК 03		роль философии в жизни человека и общества;
ОК 05		основы философского учения о бытии;
ОК 06		сущность процесса познания;
ОК 09		основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

самостоятельная работа - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОГСЭ 01. Основы философии»

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
2 курс, 4 семестр			36	
Раздел 1. Предмет философии и ее история			16	
Тема 1.1		Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Основные понятия и предмет философии	1-2.	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность		
	3-4.	2. Предмет и определение философии.		
Тема 1.2		Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Философия Древнего мира и средневековая философия	5.	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).		
	6-7.	2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.		
	8.	3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика		
Тема 1.3		Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Философия Возрождения и	9-10.	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.		

Нового времени	11-12.	2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
Тема 1.4 Современная философия		Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	13-14.	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.		
	15-16.	2. Особенности русской философии. Русская идея.		
Раздел 2. Структура и основные направления философии			16	
Тема 2.1		Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Методы философии и ее внутреннее строение	17-18.	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).		
	19-20.	2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления		
Тема 2.2		Содержание учебного материала	5	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Учение о бытии и теория познания	21-22.	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.		
	23-25.	2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.		
Тема 2.3		Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	26-27.	1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу.		

Этика и социальная философия		Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.		
	28-29.	2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности		
Тема 2.4		Содержание учебного материала		
Место философии в духовной культуре и ее значение	30.	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.	3	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	31-32.	2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.		
		Самостоятельная работа. Подготовка к дифференцированному зачету	2	
	33-34. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
	Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов.

3.2.1. Основные издания

1. Антюшин, С. С. Основы философии : учебное пособие / С. С. Антюшин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Российский государственный университет правосудия, 2024. - 422 с. - ISBN 978-5-00209-115-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2183334>– Режим доступа: по подписке.

2. Барышева, А. Д. Основы философии : учебное пособие / А.Д. Барышева. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1907643. - ISBN 978-5-16-018054-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1907643>– Режим доступа: по подписке.

3. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2149582>. – Режим доступа: по подписке.

4. Голубева, Т. В. Основы философии : учебно-методическое пособие / Т.В. Голубева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 266 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/textbook_59390bb357f743.24139385. - ISBN 978-5-00091-437-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1850115>. – Режим доступа: по подписке.

5. Горностаева, Л. Г. Основы философии : практикум для факультета непрерывного образования / Л. Г. Горностаева. - Москва : РГУП, 2020. - 68 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1191349>. – Режим доступа: по подписке.

6. Губин, В. Д. Основы философии : учебное пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд.

— Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-484-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084133>. – Режим доступа: по подписке.

7. Ерина, Е. Б. Основы философии: Учебное пособие / Е.Б. Ерина. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ Инфра-М, 2018. - 90 с. - ISBN 978-5-369-00641-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/914655>. – Режим доступа: по подписке.

8. Основы философии : учебник / Б.И. Липский, С.С. Гусев, Г.Л. Тульчинский [и др.] ; под ред. д-ра филос. наук, проф. Б.И. Липского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 307 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1014627. - ISBN 978-5-16-015005-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913196>. – Режим доступа: по подписке.

9. Основы философии : учебник / Б.И. Липский, С.С. Гусев, Г.Л. Тульчинский [и др.] ; под ред. д-ра филос. наук, проф. Б.И. Липского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 307 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1014627. - ISBN 978-5-16-015005-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913196>. – Режим доступа: по подписке.

10. Свергузов, А. Т. Основы философии : учебное пособие / А.Т. Свергузов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 147 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014880-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1926340>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные издания

1. Болтаевский, А. А. Краткий философский словарь / А. А. Болтаевский, И. П. Прядко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 113 с. — (Справочники ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-109232-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1194128>. – Режим доступа: по подписке.

2. Липский, Б. И. История и философия науки : учебное пособие / Б.И. Липский. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 301 с. — (Высшее образование: Аспирантура). — DOI 10.12737/1899107. - ISBN 978-5-16-017952-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1899107>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 1. Основные категории и понятия философии; 2. Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о	- Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; - четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;	- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера;
бытия. 4. Сущность процесса познания. 5. Основы научной, философской и религиозной картин мира. 6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. 7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	- приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; - объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; - проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления - четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	- Написание рефератов - Тестирование - Написание философского эссе
Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	- Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; - аргументированно цитировать классиков разных философских школ; - демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	- устный опрос; - контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; - работа с философским словарем и оригинальными текстами; - оценка выступлений на семинарах; - защита реферативных

		работ; -дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Бабушкина В.В., преподаватель

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей
гуманитарного цикла

Протокол № 11 от 08 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ».....	544
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	545
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	549
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	554

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.02 История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью дисциплины «ОГСЭ.02 История»: является формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания

ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	– ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; – выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	10. основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; 11. сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; 12. основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; 13. назначение международных организаций и основные направления их деятельности; 14. о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; 15. содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; -ретроспективный анализ развития отрасли

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:

самостоятельная работа - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОГСЭ.02 История»

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	4
2 курс, 3 семестр			38	
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.			10	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	1-2.	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	3.	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	1	
	4.	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	1	
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	5-6.	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	7-8.	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	2	
	9-10.	3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	2	

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.			27	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	11.	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	1	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	12.	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	1	
	13-14.	3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	2	
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	15-16.	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	17-18.	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	2	
	19.	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	1	
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	20-22.	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	3	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	23-24.	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	2	
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	25-26.	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	27.	2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	1	
	28.	3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	1	

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	29.	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	1	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	30.	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	1	
	31.	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	1	
	32.	4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	1	
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	33.	1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия	1	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	34.	2. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	1	
		Самостоятельная работа. Подготовка к дифференцированному зачету	2	
	35-36. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:			38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.

3.2.1. Основные издания

1. Исаев, И. А. История государства и права России : учебник / И.А. Исаев. — 4-е изд., стер. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2022. — 800 с. - ISBN 978-5-91768-378-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855974> – Режим доступа: по подписке.

2. Кузнецов, И. Н. Отечественная история : учебник / И. Н. Кузнецов. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013992-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1169290> – Режим доступа: по подписке.

3. Мунчаев, Ш. М. История России : учебник / Ш.М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2023. — 512 с. - ISBN 978-5-91768-930-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1904019> – Режим доступа: по подписке.

4. Смыкалин, А. С. История государства и права России : хрестоматия : в 3 томах. Том 1 / отв. ред. А.С. Смыкалин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1179451. - ISBN 978-5-16-016557-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870431> – Режим доступа: по подписке.

5. Смыкалин, А. С. История государства и права России : хрестоматия : в 3 томах. Том 2 / отв. ред. А.С. Смыкалин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1179453. - ISBN 978-5-16-016559-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856563> – Режим доступа: по подписке.

6. Смыкалин, А. С. История государства и права России : хрестоматия : в 3 томах. Том 3 / отв. ред. А.С. Смыкалин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 315 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1179455. - ISBN 978-5-16-016560-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1867565> – Режим доступа: по подписке.

7. Шубин, А. В. История России, 1914-1945 годы : 10 класс. Базовый уровень : учебник / А. В. Шубин, М. Ю. Мягков, Ю. А. Никифоров [и др.] ; под общ. ред. В. Р. Мединского. — Москва : Просвещение, 2023. — 272 с.: ил., карты. - ISBN 978-5-09-103123-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089847> – Режим доступа: по подписке.

8. Шубин, А. В. История России, 1946 год - начало XXI века. 11-й класс. Базовый уровень : учебник / А. В. Шубин, М. Ю. Мягков, Ю.А. Никифоров [и др.] ; под общ. ред. В. Р. Мединского. — Москва : Просвещение, 2023. — 208 с.: ил., карты. - ISBN 978-5-09-103124-91. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089851> – Режим доступа: по подписке.

9. Шубин, А. В. Всеобщая история. Новейшая история. 10-й класс. Базовый и углублённый уровни : учебник / А. В. Шубин ; под общ. ред. В. Р. Мединского. — 3-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 384 с.: ил., карты. - ISBN 978-5-09-103597-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089871> – Режим доступа: по подписке.

10. История России. Начало XX - начало XXI века. 10 класс (базовый уровень) : учебник / А. В. Шубин, М. Ю. Мягков, Ю. А. Никифоров [и др.] ; под общ. ред. В. Р. Мединского. - 3-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2023. - 432 с. - ISBN 978-5-09-110481-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2126355> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ерина, Е. Б. История религий : учебное пособие / Е.Б. Ерина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 176 с. — (Профессиональное образование). — DOI: <https://org/10.12737/13286>. - ISBN 978-5-369-00570-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840499> – Режим доступа: по подписке.

2. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1900464> – Режим доступа: по подписке.

3. История : учебное пособие / Г.А. Трифонова, Е.П. Супрунова, С.С. Пай, А.Е. Салионов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995930. - ISBN 978-5-16-014652-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896818> – Режим доступа: по подписке.

подписке.

4. История русской культуры IX — начала XXI века : учебное пособие / Л.В. Кошман, Е.К. Сысоева, М.Р. Зезина, В.С. Шульгин ; под ред. Л.В. Кошман. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013948-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1735325> – Режим доступа: по подписке.

5. Кириллов, В. В. История. История России до 1914 года. Повторительно-обобщающий курс: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни / В. В. Кириллов, М. А. Бравина ; под ред. Ю. А. Петрова. - 4-е изд. - Москва : ООО "Русское слово-учебник", 2022. - 336 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-02298-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2003483> – Режим доступа: по подписке.

6. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень : учебник / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. - Москва : Просвещение, 2023. - 449 с. - ISBN 978-5-09-109827-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2104822> – Режим доступа: по подписке.

7. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах: Учебное пособие / Прядеин В.С., - 2-е изд., стер. - Москва :Флинта, 2017. - 192 с.: ISBN 978-5-9765-3222-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/959211> – Режим доступа: по подписке.

8. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права : учебное пособие / Д. А. Пашенцев, А. Г. Чернявский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 429 с. — ISBN 978-5-16-015051-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844350> – Режим доступа: по подписке.

9. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права в схемах : учебное пособие / Д.А. Пашенцев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012434-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1047154> – Режим доступа: по подписке.

10. Фидирко, Т. А. История. Россия и современный мир : учебное пособие / Т. А. Фидирко. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2021. - 99 с. - ISBN 978-5-7782-4339-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1869455> – Режим доступа: по подписке.

11. Фидирко, Т. А. История. Россия и современный мир : учебное пособие / Т. А. Фидирко. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2021. - 99 с. - ISBN 978-5-7782-4339-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1869455> – Режим доступа: по подписке.

12. Шестаков, Ю. А. История государства и права России : учебное пособие / К.А. Шестаков. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 310 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <https://doi.org/10.12737/22805>. - ISBN 978-5-369-01650-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1852169> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).
2. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>).
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>).
6. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>).
7. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).
8. Издательский дом «Первое сентября». Журнал «История» (электронная версия) (<https://his.1sept.ru/>).
9. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).
10. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 10 класса по истории (<https://resh.edu.ru/subject/3/10/>).
11. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа для 11 класса по истории (<https://resh.edu.ru/subject/3/11/>).
12. Сайт «ХРОНОС – всемирная история в интернете» (<http://hrono.info/>).
13. Портал об истории, категория «История в России» (http://www.agmi.ru/category/istoriya_rossii/).
14. Сайт «Всемирная история» (<http://www.world-history.ru/>).
15. Сайт «Историческая библиотека» (<https://historylib.org/>).
16. Сайт фонда Плеханова, раздел «Библиотека социал-демократа» (<http://www.fondplehanova.ru/library/>).
17. Сайт «Библиотекарь.Ру – элэктронная библиотека – книги, учебники, статьи» (<http://www.bibliotekar.ru/>).
18. Виртуальный каталог икон «Православие. Иконография» (<https://www.wco.ru/icons/>).
19. Энциклопедия «Всемирная история» (<https://w.histrf.ru/>).
20. Сайт «Вторая Мировая война в русском интернете» (<http://world-war2.chat.ru/>).
21. Проект «Историко-ориентированные информационные системы: методологические, теоретические и прикладные проблемы создания и использования», раздел «Страна: Россия» (<http://digitalhistory.ru/country/rossiya/>).
22. Российские интернет-проекты о Первой мировой войне (<http://didaktor.ru/internet-proekty-o-pervoj-mirovoj-vojne/>).
23. Историк: сайт по всеобщей истории (Историк – общественно-политический журнал) (<https://historicus.ru/>).
24. Сайт «История государства. История России» (<https://statehistory.ru/>).
25. Сайт «История России. Всемирная, мировая история» (<http://www.istorya.ru/>).
26. Сайт «Картографическая ROSSICA» (<http://www.old-rus-maps.ru/>).

27. Электронная коллекция странных карт территорий и городов России (<http://old-maps.narod.ru/>).
28. Проект «Храмы России» (<http://www.temples.ru/>).
29. Проект «Российская Империя в фотографиях» (<http://all-photo.ru/empire/index.ru.html>).
30. Сайт «Русь Древняя и Удельная» (<http://www.avorhist.ru/>).
31. Научно-просветительский журнал «Скепсис» (<https://scepsis.net/library/history/page1/>).
32. Web-архив - старинные фотографии, открытки, арт, документы и другие раритеты ушедшего времени «Следы времени» (<http://www.arhivtime.ru/>).
33. Проект «Советская музыка» (<http://www.sovmusic.ru/>).
34. Электронная коллекция старинных карт Российской Империи (<https://raremaps.ru/>).
35. Электронная библиотека (<http://www.infoliolib.info/>).
36. Универсальная научно-популярная энциклопедия «Кругосвет» (<https://www.krugosvet.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли	-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития	– устный опрос – выполнение тестовых заданий – выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет
Уметь: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	- устный опрос - тестирование - выполнение практических заданий - выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей
гуманитарного цикла

Протокол № 11 от 08 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	558
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	561
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	571
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	573

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

- с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью дисциплины «ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности»: сформировать у обучающихся знания и умения в области иностранного языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Уметь: <i>Общие умения</i> У1 - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; У2 - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; У3- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <i>У4 - Диалогическая речь</i> - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; -осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; -вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);\ - поддерживать общение или переходить к новой теме(порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения). <i>У5 - Монологическая речь</i> -делать сообщения, содержащие	Знать: 31 - особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности. 32- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. 33 - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; 34- лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; 35 - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы: простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения;

	наиболее важную информацию по теме, проблеме; -кратко передавать содержание полученной информации; - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <i>У6 - Аудирование</i> понимать: -основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения; -отделять главную информацию от второстепенной; -выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <i>У7 – Чтение</i> -извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артиклъ: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 164 часов, в том числе:

самостоятельная работа - 3 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	164
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
практические занятия	161
Самостоятельная работа	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		5
2 курс, 4 семестр			44	
Раздел 1. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»				
Тема 1. Кухня. Производственные помещения и оборудование	1-2. Ведение семейного бизнеса.	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are;	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	3-4. Устройство кухни.		2	
	5-6. Устройство ресторана.		2	
	7-8. Персонал кухни: описание обязанностей сотрудников.		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	9-10. Персонал ресторана: описание обязанностей сотрудников.		2	

		- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite		
Тема 2. Кухонная, столовая и барная посуда	11-12. Инструменты в работе повара-кондитера	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	2	
	13-14. Инструменты в работе повара-кондитера	- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.
	15-16. Кухонное оборудование и инвентарь		2	
	17-18. Основные действия в работе повара.		2	
	19-20. Основные действия в работе повара		2	
Тема 3. Продукты питания и способы кулинарной обработки	21-22. Мясные продукты. Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия.	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	23-24. Способы приготовления пищи: жарка.		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	25-26. Способы приготовления пищи: запекание.		2	
	27-28. Способы приготовления пищи: тушение.		2	

	29-30. Способы приготовления пищи: варка и приготовление на пару.	– простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; – понятие глагола-связки	2	
	31-32. Рыба, продукты моря.		2	
	33-34. Способы приготовления горячих и холодных рыбных блюда.		2	
	35-36. Фрукты и овощи, способы обработки.		2	
	37-38-. Блюда из фруктов и овощей.		2	
	39-40. Вкус и текстура еды.		2	
	41-42 Специи и приправы, соусы.		2	
	43-44. Меры продуктов питания.		2	
3 курс, 5 семестр			34	
Тема 3. Продукты питания и способы кулинарной обработки (продолжение)	45-46. Молочная продукция: способы приготовления.	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	47-48. Молочные и яичные блюда и продукты.		2	
	49-50. Хлебобулочные изделия: виды.		2	
	51-52. Хлебобулочные изделия: способы приготовления.		2	

	53-54. Макароны изделия: виды и способы приготовления.	– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;	2	
	55-56. Кондитерские изделия: качественные и кулинарные характеристики.	– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;	2	
Тема 4. Меню ресторана	57-58. Меню: виды и состав.	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню». Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля Самостоятельная работа обучающихся: – составление меню ресторана, кафе.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	59-60. Меню: правила составления.		2	
	61-62. Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину.		2	
	63-64. Сервировка стола по специальному заказу (банкет, свадьба, юбилей)		2	
	65-66. Завтрак.		2	
	67-68. Обед.		2	
	69-70. Ужин		2	
	71-72. Десерты 1.		2	
	73-74. Десерты 2		2	
	75-76. Напитки.		2	
	77. Повторение изученного материала.		1	
	78. Самостоятельная работа № 1		1	

3 курс, 6 семестр			32	
Тема 5. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюдов	79-80. Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран»: - составление кроссвордов по теме «Кухни народов мира» – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect. Самостоятельная работа обучающихся – подготовить презентации по национальным кухням; – освоение лексического материала по теме; – чтение, перевод текстов, выполнение тестов.	2	ОК 02, О 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	81-82. Говядина по-строгановски, пельмени история создания и рецепт блюд.		2	
	83-84. Салаты: оливье, винегрет, селедка под шубой история создания и рецепт блюда.		2	
	85-86. Традиционные русские сладости		2	
	87-88. Национальная кухня Британии. Национальные блюда.		2	
	89-90. Церемония чаепития в Британии. Манеры поведения за столом у консервативных англичан, диалоги по теме.		2	
	91-92. Особенности американской кухни. Общая характеристика американской кухни: завтрак, обед и ужин.		2	
	93-94. Рестораны быстрого обслуживания – пиццерии, макдональды, их характеристика.		2	
	95-96. Кавказская национальная кухня: жаркое, история создания и рецепт блюда.		2	
	97-98. Итальянская кухня: пицца и терамису, история создания и рецепт блюд.		2	

	99-100. Восточная кухня: плов, утка по-пекински, история создания и рецепт блюд.		2	
	101-102. Французская кухня: торт «Наполеон» и «шарлотка», история создания и рецепт блюда.		2	
	103-104. Знаменитые десерты.		2	
	105-106. Знаменитые напитки		2	
	107-108. Праздники еды в России и мире.		2	
	109. Повторение изученного материала.		1	
	110. Самостоятельная работа № 2		1	
4 курс, 7 семестр			34	
Тема 6. Санитария и гигиена на кухне	111-112..Безопасность и гигиена пищевых продуктов.	Освоение лексического материала по теме «Безопасность на рабочем месте» » Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	113-114. Санитарные нормы и гигиена работников пищеблока.		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	115-116. Техника безопасности на рабочем месте.		2	
Тема 7.	117-118. Виды обслуживания в сфере индустрии питания.	Освоение лексического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09

Обслуживание посетителей в ресторане	119-120. Управление персоналом в пункте общественного питания.	– освоение лексического материала по темам; – чтение, перевод текстов;	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	121-122. Открытие и закрытие кафе/ресторана.	– выполнение грамматических упражнений;	2	
	123-124. Правила приема заказов у клиентов	– составление диалогов.	2	
	125-126. Правила приема оплаты заказа.	Грамматический материал:	2	
	127-128. Обслуживание клиентов в кафе.	– количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	2	
	129-130. Обслуживание клиентов в ресторане 1.	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа	2	
	131-132. Обслуживание клиентов в ресторане 2: жалобы.	персонала».	2	
	133-134. Организация точки быстрого питания.	Грамматический материал:	2	
	135-136. Выездное ресторанное обслуживание.	– имя существительное: его основные функции в предложении;	2	
	137-138. Доставка готовой еды.	– имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения	2	
	139. Повторение изученного лексико-грамматического материала		1	
	140. Самостоятельная работа. № 3.	Самостоятельная работа обучающихся: – освоение лексического материала по темам; – чтение, перевод текстов;	1	

		– выполнение грамматических упражнений; – составление диалогов		
4 курс, 8 семестр	Тематика практических занятий	Содержание учебного материала	20	
Тема 8. Система закупок продуктов	141-142. Закупка продуктов питания.	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	143-144. Типовые рецепты и расчет себестоимости блюд.		2	
	145-146. Правила ведения бухгалтерии: прибыли и убытки.		2	
	147-148. Бухгалтерский баланс: годовой отчет.		2	
	149-150. Повторение изученного лексико-грамматического материала		2	
Тема 9. Карьерный рост и профессиональное развитие	151-152. Карьерные возможности: навыки и умения.	Освоение лексики по теме «Устройство на работу»: -оформление резюме; участие в собеседовании; выполнение лексических упражнений.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	153-154. Карьерные возможности: ступени обучения		2	
	155-156. Люди в профессии: знаменитые повара.		2	
	157-158. В ресторане. Устройство на работу. Резюме.		2	
	159-160. Трудоустройство на работу. Собеседование.		2	

	161. Повторение изученного лексико-грамматического материала		1	
162-164. Промежуточная аттестация в форме экзамена			3	
Всего:			164	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя оснащенное ПК с лицензионным ПО;
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины на иностранном языке.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.

3.2.1. Основные источники

1. Анюшенкова, О. Н. Английский язык: гостиничное дело и общественное питание : учебник / О.Н. Анюшенкова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 358 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1836224. - ISBN 978-5-16-017241-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2113309>— Режим доступа: по подписке.

2. Дюканова, Н. М. Английский язык : учебное пособие / Н.М. Дюканова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 319 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013886-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1933138>. – Режим доступа: по подписке.

3. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С.С. Литвинская. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902856> – Режим доступа: по подписке.

4. Маньковская, З. В. Английский язык : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/22856. - ISBN 978-5-16-012363-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1779974> – Режим доступа: по подписке.

5. Старцева, Э. А. Английский язык. Грамматика с упражнениями : учебное пособие / Э. А. Старцева, В. С. Старцев. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. - 340 с. - ISBN 978-5-394-05547-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2133537>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кабанова, К. В. Английский язык для индустрии гостеприимства : учебное пособие / К.В. Кабанова, Е.Н. Мотинова, В.В. Темякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 190 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013648-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178879>. – Режим доступа: по подписке.

2. Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 223. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005065-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1914776> – Режим доступа: по подписке.

3. Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг : учебное пособие / В.А. Радовель. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.29039/01813-2>. - ISBN 978-5-369-01813-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1860066> – Режим доступа: по подписке.

4. Смирнова, Е. Ю. Английский язык. Базовый уровень. Тетрадь-тренажер : учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Ю. Смирнова, Ю. А. Смирнов. — Москва : Просвещение, 2024. — 131 с. : ил. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-113936-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157355>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);

2. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>);

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

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

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

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

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

8. Словарь технических терминов АВОК (<https://www.abok.ru/dict/>);

9. Англо-Русский научно-технический словарь (<https://slovar-vocab.com/english-russian/scientific-technical-vocab.html/>);

10. Русско-английский технический словарь (<https://rus-eng-technical-dict.slovaronline.com/>).

11. Английский язык бесплатно на Study.ru (<https://www.study.ru/>).

12. Сайт «Пополняйте словарный запас иностранных слов и выражений

(<http://wordsteps.com/>).

13. Английский язык онлайн Native English (<https://www.native-english.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 31 - особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности. 32- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. 33 - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; 34- лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; 35 - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	– оценка результатов выполнения практических заданий; -оценка результатов аудирования, чтения, говорения; представление результатов, выполненных самостоятельных работ; -выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д. – экзамен.
Умения: <i>Общие умения</i> У1 - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; У2 - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; У3- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; У4 - <i>Диалогическая речь</i> - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; -осуществлять запрос и обобщение информации;	Грамотно отвечать на вопросы, поддерживать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику,	– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; -оценка результатов аудирования, чтения, говорения; – представление

обращаться за разъяснениями; - выразить свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; -вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);\ - поддерживать общение или переходить к новой теме(порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения). <i>У5 - Монологическая речь</i> -делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; -кратко передавать содержание полученной информации; - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <i>У6 - Аудирование</i> понимать: -основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения; -отделять главную информацию от второстепенной; -выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <i>У7 – Чтение</i> -извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику	результатов, выполненных самостоятельных работ; – экзамен. -выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА».....	578
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	579
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	587
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	590

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.04 Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «ОГСЭ.04 Физическая культура»: способствование формированию физической культуры обучающегося и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания

ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 190 часов, в том числе:

практические занятия - 188 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	190
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
практические занятия	188
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОГСЭ.04 Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока			
1	2	3	5	6
2 курс, 3 семестр			34	
Раздел 1. Основы физической культуры			2	
Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности	1-2	Практические занятия Меры безопасности при проведении занятий по физической культуре. Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом.	2	ОК 08
Раздел 2. Легкая атлетика			56	
Тема 2.1. Бег на короткие, средние дистанции. Прыжок в длину	3-4	Практическое занятие. Техника беговых упражнений. Изучение	2	ОК 08
	5-6	Практическое занятие. Техника беговых упражнений. Освоение	2	ОК 08
	7-8	Практическое занятие. Техника беговых упражнений. Закрепление	2	ОК 08
	9-10	Практическое занятие. Освоение техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования	2	ОК 08
	11-12	Практическое занятие. Закрепление техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования	2	ОК 08
	13-14	Практическое занятие. Освоение техники бега на дистанции 100 м.	2	ОК 08
	15-16	Практическое занятие. Контрольный норматив. Закрепление техники бега на дистанции 100 м.	2	ОК 08
	17-18	Практическое занятие. Освоение техники бега на дистанции 300 м.	2	ОК 08
	19-20	Практическое занятие. Контрольный норматив. Закрепление техники бега на дистанции 300 м.	2	ОК 08
	21-22	Практическое занятие. Освоение техники бега на дистанции 500 м.	2	ОК 08
	23-24	Практическое занятие. Контрольный норматив. Закрепление техники бега на дистанции 500 м.	2	ОК 08

	25-26	Практическое занятие. Освоение техники прыжка в длину с места.	2	ОК 08
	27-28	Практическое занятие. Контрольный норматив. Закрепление техники прыжка в длину с места.	2	ОК 08
	29-30	Практическое занятие. Освоение техники прыжка в длину с разбега	2	ОК 08
	31-32	Практическое занятие. Контрольный норматив. Закрепление техники прыжка в длину с разбега.	2	ОК 08
	33-34	Практическое занятие. Контрольный норматив. Выполнение.	2	ОК 08
2 курс, 4 семестр			36	
Раздел 3. Настольный теннис			16	
Тема 3.1. Стойки и перемещения	35-36	Практическое занятие. Техника стойки игрока и перемещения.	2	ОК 08
Тема 3.2. Тактические приёмы	37-38	Практическое занятие. Тактические приемы. Изучение	2	ОК 08
	39-40	Практическое занятие. Тактические приемы. Освоение	2	ОК 08
	41-42	Практическое занятие. Тактические приемы. Закрепление	2	ОК 08
Тема 3.3. Игра по правилам	43-44	Практическое занятие. Игра по правилам. Изучение правил	2	ОК 08
	45-46	Практическое занятие. Игра по правилам. Игра в двойках, четвёрках	2	ОК 08
	47-48	Практическое занятие. Игра по правилам. Судейство	2	ОК 08
	49-50	Практическое занятие. Игра по правилам. Закрепление полученных знаний в ходе игры	2	ОК 08
Раздел 4. Лыжная подготовка			16	
Тема 4.1. Классический лыжный ход	51-52	Практическое занятие. Совершенствование техники классического хода на лыжах. Отработка движений без лыжных палок. Изучение	2	ОК 08
	53-54	Практическое занятие. Совершенствование техники классического хода на лыжах. Отработка движений без лыжных палок. Освоение	2	ОК 08
	55-56	Практическое занятие. Совершенствование техники классического хода на лыжах. Двухшажный попеременный ход. Бесшажные ходы. Изучение	2	ОК 08

	57-58	Практическое занятие. Совершенствование техники классического хода на лыжах. Двухшажный попеременный ход. Бесшажные ходы. Освоение	2	ОК 08
	59-60	Практическое занятие. Совершенствование техники классического хода на лыжах. Двухшажный попеременный ход. Бесшажные ходы. Закрепление	2	ОК 08
Тема 4.2. Коньковый лыжный ход	61-62	Практическое занятие. Совершенствование техники конькового, полуконькового хода на лыжах	2	ОК 08
	63-64	Практическое занятие. Совершенствование техники преодоления подъемов и спусков, торможение	2	ОК 08
	65-65	Практическое занятие. Контрольный норматив: Прохождение дистанции 1000, 2000 метров без учета времени	2	ОК 08
Раздел 5. Волейбол			16	
Тема 5.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	67-68	Практическое занятие. Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке	2	ОК 08
	69-70	Практическое занятие. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая.	2	ОК 08
3 курс, 5 семестр			34	
Раздел 5. Волейбол (продолжение)				
Тема 5.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками <i>(продолжение)</i>	71-72	Практическое занятие. Прием мяча. Передача мяча.	2	ОК 08
	73-74	Практическое занятие. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения	2	ОК 08
	75-76	Практическое занятие. Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча, групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков. Изучение	2	ОК 08
	77-78	Практическое занятие. Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча, групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков. Освоение	2	ОК 08
	79-80	Практическое занятие. Игра по правилам. Судейство	2	ОК 08
	81-82	Практическое занятие. Игра по правилам. Отработка полученных знаний в ходе игры	2	ОК 08
Раздел 2. Легкая атлетика (продолжение)			24	

Тема 2.2. Бег на большие дистанции	83-84	Практическое занятие. Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования Разучивание комплексов специальных упражнений	2	ОК 08
	85-86	Практическое занятие. Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования Освоение комплексов специальных упражнений	2	ОК 08
	87-88	Практическое занятие. Техника бега по дистанции (беговой цикл)	2	ОК 08
	89-90	Практическое занятие. Техника бега по пересеченной местности (равномерный, переменный, повторный шаг)	2	ОК 08
	91-92	Практическое занятие. Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив	2	ОК 08
	93-94	Практическое занятие. Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени	2	ОК 08
Тема 2.3. Бег на средние дистанции Прыжок в длину с разбега. Метание снарядов	95-96	Практическое занятие. Техника бега на средние дистанции. Изучение	2	ОК 08
	97-98	Практическое занятие. Техника бега на средние дистанции. Освоение	2	ОК 08
	99-100	Практическое занятие. Техника бега на средние дистанции. Закрепление	2	ОК 08
	101-102	Практическое занятие. Выполнение контрольного норматива: бег 100метров на время. Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши	2	ОК 08
	103-104	Практическое занятие. Контрольный норматив. Целостное выполнение техники прыжка в длину с разбега.	2	ОК 08
3 курс, 6 семестр			32	
Раздел 2. Легкая атлетика (продолжение)				
Тема 2.3. Бег на средние дистанции Прыжок в длину с разбега. Метание снарядов (продолжение)	105-106	Практическое занятие. Контрольный норматив. Техника метания гранаты	2	ОК 08
Раздел 6. Атлетическая гимнастика			24	
Тема 6.1. Силовые тренировки	107-108	Практическое занятие Атлетическая гимнастика, работа на различные группы мышц. Упражнение для мышц ног. Изучение	2	ОК 08

	109-110	Практическое занятие Атлетическая гимнастика, работа на различные группы мышц. Упражнение для мышц ног. Освоение	2	ОК 08
	111-112	Практическое занятие Атлетическая гимнастика, работа на различные группы мышц. Упражнение для мышц ног. Закрепление	2	ОК 08
	113-114	Практическое занятие Атлетическая гимнастика, работа на различные группы мышц. Упражнение для мышц рук. Изучение	2	ОК 08
	115-116	Практическое занятие Атлетическая гимнастика, работа на различные группы мышц. Упражнение для мышц рук. Освоение	2	ОК 08
	117-118	Практическое занятие Атлетическая гимнастика, работа на различные группы мышц. Упражнение для мышц рук. Закрепление	2	ОК 08
	119-120	Практическое занятие Кроссфит. Изучение принципа работы по системе «кроссфит». Комплексы на количество повторов, время. Изучение	2	ОК 08
	121-122	Практическое занятие Кроссфит. Изучение принципа работы по системе «кроссфит». Комплексы на количество повторов, время. Освоение	2	ОК 08
	123-124	Практическое занятие Кроссфит. Изучение принципа работы по системе «кроссфит». Комплексы на количество повторов, время. Закрепление	2	ОК 08
	125-126	Практическое занятие Кроссфит. Комплексы на количество раз (мышцы рук, пресса). Изучение	2	ОК 08
	127-128	Практическое занятие Кроссфит. Комплексы на количество раз (мышцы рук, пресса). Освоение	2	ОК 08
	129-130	Практическое занятие Кроссфит. Комплексы на количество раз (мышцы рук, пресса). Закрепление	2	ОК 08
Раздел 7. Футбол			24	
Тема 7.1. Перемещение по полю	131-132	Теоретическое занятие Техника безопасности при проведении занятий	2	ОК 08
	133-134	Практическое занятие. Техника перемещений по полю. Освоение	2	ОК 08
	135-136	Практическое занятие. Техника перемещений по полю. Закрепление	2	ОК 08
4 курс, 7 семестр			34	

Раздел 7. Футбол (продолжение)				
Тема 7.2. Остановка, приём, ведение мяча	137-138	Практическое занятие. Техника ведения и передачи мяча. Изучение	2	ОК 08
	139-140	Практическое занятие. Техника ведения и передачи мяча. Освоение	2	ОК 08
	141-142	Практическое занятие. Техника ведения и передачи мяча. Закрепление	2	ОК 08
	143-144	Практическое занятие. Техника остановки и приема мяча. Освоение	2	ОК 08
	145-146	Практическое занятие. Техника остановки и приема мяча. Закрепление	2	ОК 08
Тема 7.3. Удар по мячу, правила игры	147-148	Практическое занятие. Техника удара мяча головой	2	ОК 08
	149-150	Практическое занятие. Техника удара по мячу	2	ОК 08
	151-152	Практическое занятие. Игра по правилам. Судейство	2	ОК 08
	153-158	Практическое занятие. Игра по правилам. Совершенствование полученных знаний в ходе игры.	6	ОК 08
Раздел 8. Атлетическая гимнастика			18	
Тема 8.1. Силовые тренировки	159-160	Теоретическое занятие. Техника безопасности при проведении занятий	2	ОК 08
	161-162	Практическое занятие Атлетическая гимнастика, работа на различные группы мышц. Упражнения на мышцы пресса. Изучение	2	ОК 08
	163-164	Практическое занятие Атлетическая гимнастика, работа на различные группы мышц. Упражнения на мышцы пресса. Освоение	2	ОК 08
	165-166	Практическое занятие Атлетическая гимнастика, работа на различные группы мышц. Упражнения на мышцы пресса. Закрепление	2	ОК 08
	167-168	Практическое занятие Атлетическая гимнастика, работа на различные группы мышц. Комплексные упражнения. Изучение	2	ОК 08
	169-170	Практическое занятие Атлетическая гимнастика, работа на различные группы мышц. Комплексные упражнения. Освоение	2	ОК 08
4 курс, 8 семестр			20	
Раздел 8. Атлетическая гимнастика (продолжение)				

Тема 8.1. Силовые тренировки (продолжение)	171-172	Практическое занятие Атлетическая гимнастика, работа на различные группы мышц. Комплексные упражнения. Закрепление	2	ОК 08
	173-174	Практическое занятие Кроссфит. Освоение упражнений на время	2	ОК 08
	175-176	Практическое занятие Кроссфит. Закрепление упражнений на время	2	ОК 08
Раздел 9. Пилатес			12	
Тема 9.1. Базовые упражнения	177-178	Практическое занятие. Меры безопасности при проведении занятий по пилатесу Базовые упражнения. Изучение	2	ОК 08
	179-180	Практическое занятие. Базовые упражнения. Освоение	2	ОК 08
	181-182	Практическое занятие. Базовые упражнения Закрепление	2	ОК 08
Тема 9.2 Упражнения среднего уровня	183-184	Практическое занятие. Упражнения среднего уровня Изучение и Освоение	2	ОК 08
	185-186	Практическое занятие Упражнения среднего уровня Закрепление	2	ОК 08
Тема 9.3 Упражнения продвинутого уровня	187-188	Практическое занятие Упражнения продвинутого уровня Изучение	2	ОК 08
Промежуточная аттестация	189-190	Дифференцированный зачет	2	
			190	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия спортивного комплекса, состоящего из учебного спортивного зала и открытого стадиона.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

– стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брус, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

– стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, и др.

Открытый стадион:

– турник уличный, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

Для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» могут быть использованы:

- тренажерный зал;
- лыжная база.

Для проведения теоретических и учебно-методических занятий может быть использован любой кабинет, предназначенный для реализации теоретических занятий, оборудованный посадочными местами для обучающихся, рабочим местом преподавателя, персональным компьютером с комплектом лицензионного программного обеспечения, комплект мультимедийного оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.

3.2.1. Основные источники

1. Бишаева А.А. Физическая культура. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
2. Лях, В. И. Физическая культура. Базовый уровень : электронная форма учебного пособия для СПО / В. И. Лях. - Москва : Просвещение, 2023. - 288 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2146101>– Режим доступа: по подписке.
3. Парыгина, О.В. Теория физической культуры и спорта : учебное пособие / О.В. Парыгина. - Москва : Алтайр-МГАВТ, 2019. - 129 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1057281>.
4. Физиологические основы здоровья : учебное пособие / Н.П. Абаскалова, Р.И. Айзман, Е.Н. Боровец [и др.] ; отв. ред. Р.И. Айзман. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 351 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015639-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1685057>.
5. Физическая культура студента : учебное пособие / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко, А. Ю. Близневский. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2021. - 172 с. - ISBN 978-5-7638-2126-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/443255>– Режим доступа: по подписке.
6. Филиппова, Ю.С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1541976>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Андрюхина, Т. В. Физическая культура: учебник для 10—11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень : учебник / Т. В. Андрюхина, Н. В. Третьякова ; под ред. М. Я. Виленского. - 4-е изд. - Москва : ООО «Русское слово — учебник», 2020. - 200 с. - (ФГОС. Инновационная школа). - ISBN 978-5-533-01643-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2040885>. – Режим доступа: по подписке.
2. Карасева, Т.В. Лечебная физическая культура при заболеваниях нервной системы : учебное пособие / Т.В. Карасёва, А.С. Махов, С.Ю. Толстова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016984-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1453868>.
3. Жданкина, Е. Ф. Лыжная подготовка студентов в вузе: Учебное пособие / Жданкина Е.Ф., Добрынин И.М., - 2-е изд., стер. - Москва :Флинта, 2020. - 124 с.: ISBN 978-5-9765-3100-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/959822> – Режим доступа: по подписке.

4. Физическая культура и спорт в системе образования. Инновации и перспективы развития : сборник научных трудов / . - Санкт-Петербург : Изд-во С.-Петербург. ун-та, 2020. - 316 с. - ISBN 978-5-288-06069-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840333>.

5. Физическая культура и спорт. Прикладная физическая культура и спорт : учебно-методическое пособие / сост. С.А. Дорошенко, Е.А. Дергач. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 56 с. - ISBN 978-5-7638-4027-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1816527>.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);

2. Теориya.ru (электронная версия журналов «Теория и практика физической культуры» и «Физическая культура: воспитание, образование, тренировка») (<http://www.teoriya.ru/ru>);

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

4. Журнал «Физическая культура. Всё для учителя!» (<https://www.e-osnova.ru/journal/16/>);

5. Журнал, рассматривающий вопросы здоровья, культуры, образования и экологии «Культура здоровой жизни» (<http://kzg.narod.ru/>);

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

7. Методический портал учителя «Методсовет», раздел «Физическая культура» (http://metodsovet.su/dir/fiz_kultura/9);

8. Сайт «ФизкультУРА! Культура – Дух! Физическая – Материя!» (<https://www.fizkult-ura.ru/>);

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

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

11. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>);

12. Учительский портал «Учителя.com», раздел «Физкультура» (<https://uchitelya.com/fizkultura/>);

13. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>);

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

15. Цифровая интеграционная открытая платформа «Спортивная Россия» (<https://www.infosport.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности -средства профилактики перенапряжения	Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограммы Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики	Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет
Умения: -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики	Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта Проявлять активность на занятиях	Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и

перенапряжения, характерными для данной специальности	физической культурой на занятиях и в секциях С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося Дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»	595
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	596
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	599
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	601

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.05 Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «ОГСЭ.05 Психология общения»: формирование у обучающихся целостного представления о целях, функциях и видах общения, особенностях коммуникативного процесса в профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

	саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	- этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов -приемы саморегуляции в процессе общения

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:

практические занятия - 24 часа;

самостоятельная работа – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОГСЭ.05 Психология общения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока			
1	2	3	5	6
4 курс, 7 семестр			34	
Раздел 1. Теоретические и практические основы психологии общения			34/24	
Тема 1.1. Проблема общения в психологии и профессиональной деятельности.	1.	Проблема общения в психологии и профессиональной деятельности.	1	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 1.2. Психологические особенности процесса общения.	2-3.	Практическое занятие. Психологические особенности процесса общения. Средства, техники и приёмы общения.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 1.3. Общение как коммуникация.	4-5.	Практическое занятие. Общение как коммуникация.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	6-7.	Практическое занятие. Психологический практикум по коммуникативной стороне общения.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 1.4. Перцептивная сторона общения	8-9.	Практическое занятие. Перцептивная сторона общения. Психологический практикум по социальной перцепции.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 1.5. Интерактивная сторона общения.	10.	Понятие интеракции в процессе общения. Виды социальных взаимодействий.	1	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	11-12.	Практическое занятие. Этапы общения.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	13-14.	Практическое занятие. Психологический практикум по интерактивной стороне общения.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 1.6. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении.	15.	Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении.	1	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	16-17.	Практическое занятие. Влияние типов темперамента, характера, ведущей репрезентативной системы на особенности межличностного взаимодействия.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	18-19.	Практическое занятие. Приемы саморегуляции поведения в межличностном общении.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 1.7. Этика в деловом	20-21.	Практическое занятие. Этика в деловом общении.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05,

общении.		Практикум по речевому этикету.		ОК 09
Тема 1.8. Конфликты в деловом общении	22.	Практическое занятие. Конфликт: его сущность и основные характеристики. Конфликты: виды, структура, стадии протекания.	1	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	23.	Практическое занятие. Стратегия поведения в конфликтной ситуации.	1	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	24-25.	Практическое занятие. Тестирование на поведение в конфликтной ситуации.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	26-27.	Практическое занятие. Имитационная игра «Конфликт на работе».	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	28.	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах.	1	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Промежуточная аттестация	29-32.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
		Всего:	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Бороздина, Г.В. Психология делового общения : учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015397-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1116661> – Режим доступа: по подписке.

2. Гарькуша, О. Н. Профессиональное общение : учебное пособие / О. Н. Гарькуша. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 111 с. - (Среднее профессиональное образование). - www.dx.doi.org/10.12737/1210. - ISBN 978-5-369-01311-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1229811> – Режим доступа: по подписке.

3. Гойхман, О.Я. Речевая коммуникация : учебник / О.Я. Гойхман, Т.М. Надеина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 286 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016969-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1418405> – Режим доступа: по подписке.

4. Михальская, А. К. Профессиональная речь: культурная, публичная, деловая : учебник / А. К. Михальская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 359 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014642-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039628> – Режим доступа: по подписке.

5. Резник, Г.А. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 202 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016211-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1241803> – Режим доступа: по подписке.

6. Резник, Г.А. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 202 с. — (Высшее образование:

Бакалавриат). — DOI 10.12737/2680. - ISBN 978-5-16-005710-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087820> – Режим доступа: по подписке.

7. Русский язык и литература. Часть 1. Русский язык : учебник / под ред. А. В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014499-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1083279> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Агаева, А.Ш. Деловая культура и психология общения : учебное пособие / А. Ш. Агаева, Ш. А. Идрисов. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 232 с. - ISBN 978-5-9729-0854-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902206> – Режим доступа: по подписке.

2. Гарькуша, О. Н. Профессиональное общение : учебное пособие / О. Н. Гарькуша. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 111 с. - (Среднее профессиональное образование). - www.dx.doi.org/10.12737/1210. - ISBN 978-5-369-01311-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1229811> – Режим доступа: по подписке.

3. Голубева, Т.М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т. М. Голубева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2020. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-857-1. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1043215> – Режим доступа: по подписке.

4. Егоров, П.А. Этика : учебное пособие / П.А. Егоров, В.Н. Руднев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016206-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087061> – Режим доступа: по подписке.

5. Ефимова, Н.С. Психология общения. Практикум по психологии : учебное пособие / Н. С. Ефимова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0693-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1157274> – Режим доступа: по подписке.

6. Кошечая, И.П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1145958> – Режим доступа: по подписке.

7. Кузнецова, М.А. Психология общения : учебное пособие для СПО / М. А. Кузнецова. - Москва : РГУП, 2019. - 167 с. - ISBN 978-5-93916-811-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1192174> – Режим доступа: по подписке.

8. Приходько, О.В. Деловые коммуникации : учебное пособие / О.В. Приходько, И. Л. Самойлов, О. Ю. Шубкина. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-7638-4335-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1830736> – Режим доступа: по подписке.

9. Столяренко, Л. Д. Психология общения : учебник / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. - изд. 5-е. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 317 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-32949-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1081477> – Режим доступа: по подписке.

10. Шитов, В.Н. Искусство гостеприимства : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 227 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1016654. - ISBN 978-5-16-015080-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1016654> – Режим доступа: по подписке.

11. Шувалова, И.А. Психология отношений на работе : практическое пособие для работника / И. А. Шувалова. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. - ISBN 978-5-369-01738-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1144465> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Академик. Словари и энциклопедии (интернет-сервис для поиска информации по базе словарей, энциклопедий, книжных магазинов и фильмов) (<https://academic.ru/>).

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

3. Сервис StudFile.net, представляющий собой интернет-площадку для размещения студентами своих работ и иных полезных для учебы и образования материалов, которые могут использоваться соответствующим образом (<https://studfile.net/>).

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

5. Сайт «Психология на русском языке» (<https://www.psychology.ru/>).

6. Сайт «Психологос» (<https://psychologos.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в	- грамотно выступает с сообщениями. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации - намечает и описывает приемы саморегуляции.	- анализ выполнения практических работ - текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированный зачет

общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. -приемы саморегуляции в процессе общения		
Умения: - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	- активность на занятиях в группах; - применение техник эффективного общения; - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей
гуманитарного цикла

Протокол № 11 от 08 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»	606
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	607
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	613
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	616

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности» является вариативной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности»: формирование у обучающихся системы знаний в области экономики и финансов для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации

	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов правила построения устных сообщений
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
	описывать значимость своей профессии	значимость профессиональной деятельности по профессии
	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часов, в том числе:
практические занятия - 26 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
практические занятия	26
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности»

Наименование разделов и тем	№ урока	Тема урока. 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 курс, 1 семестр			34/26	
Тема 1. Банки: чем они могут быть полезны	Содержание		8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	1.	Банковская система России. Виды банков. Понятие инвестор и инвестиции. Понятие коммерческий банк и его назначение. Банковские услуги: понятие, назначение. Как банки зарабатывают деньги. Понятие банкротства. Центральный банк: понятие, функции. Система страхования вкладов.	1	
	2.	Практическое занятие. Текущие счета и банковские карты Текущий счет: понятие, назначение. Банковская карта: понятие, функции, виды (дебетовая, кредитная). Правила пользования банковскими картами. Оплата картой покупок в торговых точках. Оплата покупок в Интернете. Использование банкомата. Что делать если вы потеряли карту. Особенности текущего счета. Инфляция. Овердрафт.	1	
	3.	Практическое занятие. Сберегательные вклады. Понятие сберегательного вклада (депозита). Отличие сберегательного вклада от текущего счета в банке. Начисление процентов по вкладу, или как рассчитать доходность. Как определиться со сроком вклада. Выбор валюты вклада. Возможность пополнения вклада. Возможность частичного снятия средств. Как выбрать банк. Поиск и интерпретация рейтинга банка. Планирование принятия решения о сбережениях.	1	

	4. 5. 6.	Практическое занятие. Кредиты. Понятие кредит, кредитор, банковский кредит. Как узнать реальную ставку по кредиту. Понятие эффективная ставка. Как понять, нужен ли вам кредит и можете ли вы его себе позволить. Что нужно, чтобы взять кредит. Понятие «Кредитная история». Микрофинансовые организации и микрокредиты. Планирование действий при получении кредита. Виды кредитов. Кредитная карта. Микрофинансовые организации и микрокредиты. Планирование действий при получении кредита. Виды кредитов. Кредитная карта.	3	
	7. 8.	Практическое занятие. Прочие услуги банков Дополнительные способы сбережения денег: вложение в ценные бумаги; паевые инвестиционные фонды. Драгоценные металлы	2	
	Содержание		6	
Тема 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов	9. 10.	Практическое занятие. Риск и доходность Что такое риск и как его измерить. Ситуация неопределенности. Финансовый риск. Виды рисков. Диверсификация. Облигации. Акции. Изменение стоимости денег во времени. Понятие «облигация». Виды облигаций. Какой доход приносит облигации. Отличие облигации от сберегательного вклада. Риски связанные с корпоративными облигациями. Государственные облигации. Когда и кому стоит покупать облигации. Акции: понятие, виды. Из чего складывается доходность акций. Понятие «дивиденды». Риск инвестирования в акции. От чего зависят цены на акции.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	11.	Практическое занятие. Фондовая биржа. Понятие «фондовая биржа», «брокерский счет». Биржевый индекс: понятие, функции. Как можно получить доступ к торгам на бирже. Биржевой брокер. На что обратить внимание при выборе агента. Активное и пассивное инвестирование.	1	
	12.	Практическое занятие. Рынок. Форекс. Понятие «валютный рынок», «валютный курс», «валютная интервенция». Виды валютного курса. Как определяется курс валюты. Влияние государства на курсы валют. Торговля физическими лицами иностранной валютой. Риски участников рынка Форекс.	1	
	13.	Практическое занятие. Риск и доходность Что такое риск и как его измерить. Ситуация неопределенности. Финансовый	1	

		риск. Виды рисков. Диверсификация.		
Тема 3. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду	Содержание		2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	14.	Страхование имущества. Понятие и виды страхования. Понятие «страхователь», «страховщик», «договор страхования», «застрахованный», «выгодоприобретатель». Страхование имущества: понятие; страховая премия; страховой случай; страховая выплата; страховой полис, страховой риск. Как работает страховая система. Основные критерии для принятия решения о покупке страхового полиса. Страхование гражданской ответственности: понятие, автострахование ОСАГО, каско, франшиза.	1	
	15.	Практическое занятие. Страхование здоровья и жизни Обязательное медицинское страхование. Полис ОМС. Права владельца полиса ОМС. Добровольное медицинское страхование. Страхование жизни - страховка или инвестиция. Выбор страховой компании. Отличие страхования от банковского депозита.	1	
Тема 4. Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата	Содержание		2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	16.	Практическое занятие. Налоги. Понятие о налогах. История возникновения налогов. Налоговая нагрузка. Валовой внутренний продукт. Виды налогов. Кто платит налоги. Последствия неуплаты налогов. Подача налоговой декларации Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН): понятие, назначение, получение. Налоговая декларация. Сроки подачи налоговой декларации и штрафы за её несвоевременную подачу. Виды доходов не облагаемые налогами. Налоговый вычет: понятие, виды. Санкции за неуплату налогов. Пеня.	1	
Тема 5 Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления	Содержание		2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	17.	Обязательное пенсионное страхование Система обязательного пенсионного страхования. Условия получения пенсии. Пенсионная система России. Страховой стаж. От чего зависит размер пенсии.	1	
	18.	Практическое занятие. Добровольное пенсионное обеспечение Негосударственные пенсионные фонды (НПФ). Выбор НПФ. Альтернативные виды пенсионных сбережений. Инвестиции в свое здоровье.	1	

Тема 6. Финансовые механизмы работы фирмы	Содержание		4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	19.	Взаимоотношение работодателя и сотрудников Резюме: понятие, функции, правила составления. Собеседование. Испытательный срок. Факторы, влияющие на выбор места работы. Дополнительные блага.	1	
	20.	Практическое занятие. Права и обязанности работника. Соблюдение конфиденциальности, расторжение трудового договора, обязанности работодателя, отпуск по беременности и родам, отпуск по уходу за ребенком. Увольнение: основание для увольнения сотрудника; принуждение к увольнению	1	
	21.	Практическое занятие. Эффективность компании, банкротство, безработица Необходимая информация о компании, в которой вы работаете. Критерии надежности компании. Инвестиции в развитие бизнеса. Финансовый менеджмент. Банкротство фирмы: понятие, факторы, приводящие к банкротству. Как фирма-банкрот расплачивается с долгами. Как фирма решает сколько сотрудников ей нанять и сколько им платить. Профсоюз.	1	
	22.	Практическое занятие. Безработица. Понятие, факторы. Действия при потере работы	1	
Тема 7. Собственный бизнес; как создать и не потерять	Содержание		8	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	23.	Предпринимательство и работа по найму. Предпринимательская деятельность: понятие, преимущества и недостатки. Факторы, влияющие на успех предпринимателя. Новаторство	1	
	24.	Практическое занятие. Успешность компании Показатели эффективности фирмы: доходность, рыночная стоимость компании. Повышение эффективности бизнеса: метод бережливого производства. Типичные ошибки начинающих предпринимателей.	1	
	25.	Практическое занятие. Создание собственной компании Создание собственной компании: шаг за шагом. Этапы создания бизнеса: формирование бизнес-идеи; определение необходимых ресурсов; формирование команды; поиск финансирования; создание прототипа; тестирование и доработка продукта; выход на самоокупаемость. Правовые аспекты создания собственной компании: выбор правовой формы, регистрация компании.	1	

	26. 27. 28. 29. 30.	Практическое занятие. Бизнес-план. Бизнес-план: понятие, назначение. Структура бизнес-плана: резюме; описание целей и задач проекта; описание продуктов (товаров, услуг); план маркетинга; производственный план; организационный план; план персонала; финансовый план.	5	
Тема 8. Риски в мире денег: как защититься от разорения		Содержание	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	31.	Оценка и контроль рисков своих сбережений Основные виды рисков: инфляционный, валютный, кредитный, ценовой, физический, предпринимательский, мошенничества. Защита от разных видов рисков.	1	
	32.	Практическое занятие. Экономические кризисы. Финансовое мошенничество Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Теория экономических циклов. Экономический кризис. Поведение в период экономического кризиса. Финансовое мошенничество: понятие, виды. Финансовые пирамиды.	1	
Промежуточная аттестация	33. 34.	Дифференцированный зачет	2	
		Всего за курс учебной дисциплины	34/26	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Основы финансовой грамотности : учебное пособие / В.А. Кальней, М.Р. Рогулина, Т.В. Овсянникова [и др.] ; под общ. ред. В.А. Кальней. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 248 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086517. - ISBN 978-5-16-016198-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1086517> – Режим доступа: по подписке .

2. Толкачева, С. В. Финансовая грамотность. Цифровой мир. 10-11 классы : учебник / С. В. Толкачева. - Москва : Просвещение, 2021. - 176 с. - ISBN 978-5-09-085727-7. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877654> – Режим доступа: по подписке.

3. Финансовая грамотность : учебник / Ю. Р. Туманян, О. А. Ищенко-Падукова, А. Н. Козлов [и др.] ; Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2020. - 212 с. - ISBN 978-5-9275-3558-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1308447> – Режим доступа: по подписке.

4. Юденко, М. Н. Современные методы организации предпринимательской деятельности в строительстве : учебник / М. Н. Юденко. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 296 с. — (Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-369-01492-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1069920> – Режим доступа: по подписке.

5. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015386-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093094> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Багузова, Л. В. Навыки эффективного поиска работы : учебное пособие / Л.В. Багузова, Л. В. Волошин. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. – 72 с. - ISBN 978-5-7638-4140-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1816543> – Режим доступа: по подписке.
2. Баранова, А. Ю. Финансовая грамотность : учебное пособие / А.Ю. Баранова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 225 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1865717. - ISBN 978-5-16-017667-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865717> – Режим доступа: по подписке.
3. Белогорцева (Пешкова), Х. В. Финансовое право : практикум / сост. Х.В. Белогорцева (Пешкова). - Воронеж : Научная книга, 2021. - 96 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1996331> – Режим доступа: по подписке.
4. Добрина, Н. А. Резюме, характеристика, рекомендация : как подготовить правильно и быстро / Н.А. Добрина, И.В. Мустафина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 128 с. — (Просто, кратко, быстро). - ISBN 978-5-369-01076-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1971841> – Режим доступа: по подписке.
5. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
6. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 1 июля 2020 г.).
7. Контрольно-измерительные материалы. Финансовая грамотность. 10-11 классы / сост. Н. А. Железнякова. - 2-е изд. - М.:БАКО, 2022. - 98 с. - ISBN 978-5-408-06023-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2020524> – Режим доступа: по подписке.
8. Пикулева, О. А. Психология самопрезентации личности : монография / О.А. Пикулёва. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 320 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-006926-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1915416> – Режим доступа: по подписке.
9. Социальные трансформации на рынке труда России: неформальная занятость : монография / И.А. Юрасов, Е.В. Кузнецова, М.А. Танина, В.А. Юдина. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/1209845. - ISBN 978-5-16-014017-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1209845> – Режим доступа: по подписке.
10. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (ТК РФ) (с изменениями и дополнениями).
11. Финансовое право : практикум / А. С. Гуркин, В. С. Ем, Е. В. Овчарова [и др.] ; под. ред. М. Ф. Ивлиевой. - Москва : Статут, 2019. - 212 с. - ISBN 978-5-8354-1574-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1079414> – Режим доступа: по подписке.
12. Шувалова, И.А. Психология отношений на работе : практическое пособие для работника / И.А. Шувалова. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 176 с. —

DOI: <https://doi.org/10.12737/1738-8>. - ISBN 978-5-369-01738-8. - Текст : электронный.
- URL: <https://znanium.com/catalog/product/1846271> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. HeadHunter — крупнейшая российская компания интернет-рекрутмента, развивающая бизнес в России (<https://hh.ru/>).
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
3. Интерактивный портал министерства труда и занятости Иркутской области (<https://www.irkzan.ru/>);
4. Информационно-просветительский ресурс, созданный Центральным банком Российской Федерации с целью формирования финансовой культуры граждан (<https://fincult.info/>);
5. Министерство финансов России (<http://www.minfin.ru>);
6. Новости дня в России и мире – РБК (<https://www.rbc.ru/>);
7. Онлайн-занятия по финансовой грамотности для граждан пенсионного и предпенсионного возраста на территории всех регионов Российской Федерации (<https://pensionfg.ru/>).
8. Онлайн-уроки финансовой грамотности для учащихся средних и общих образовательных организаций, профессиональных образовательных организаций, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (<https://dni-fg.ru/>);
9. Официальный сайт Банка России (<http://www.cbr.ru>);
10. Персональный навигатор по финансам (<https://xn--80apaohbc3aw9e.xn--p1ai/мойфинансы.рф>));
11. Портал «Азбука финансов» (<http://www.azbukafinansov.ru/>);
12. Портал «Работа России» — федеральная государственная информационная система Федеральной службы по труду и занятости (<https://trudvsem.ru/>);
13. Проект «Игры по финансовой грамотности», организатором которого выступает Центральный банк Российской Федерации - Банк России (<https://doligra.ru/>);
14. Сайт «Основы экономики» (<http://basic.economicus.ru/>);
15. Сайт «Семейный бюджет» (<https://budget-online.ru/>);
16. Сайт Социального фонда России «Школьникам о пенсиях» (<https://school.sfr.gov.ru/materialy-dlya-uchitelej.html>);
17. Сайт Социального фонда России, раздел «Гражданам. Что нужно знать о пенсионной системе» (<https://sfr.gov.ru/grazhdanam/zakon/>);
18. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
19. Федеральная налоговая служба (<http://www.nalog.ru>);
20. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
21. Финансовая культура (<https://fincult.info/>)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
Умения:	Обучающийся решает ситуационные задачи , используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации	Оценка выполненных работ
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		
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 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
Умения:	Обучающийся эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	Оценка выполненного задания
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:	Обучающийся решает ситуационные задачи, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации	Оценка выполненных работ
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:	Обучающийся демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, применяет стандарты антикоррупционного поведения	Оценка выполненного задания
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		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 ХИМИЯ

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Евсеева С.Н., преподаватель

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей
естественнонаучного цикла,
математики и ИКТ

Протокол № 10 от 03 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 ХИМИЯ».....	621
2.	2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	622
3.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	631
4.	4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	634

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 ХИМИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «ЕН.01 Химия»: формирование у обучающихся представления о химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания

ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часов, в том числе:

практические занятия - 36 часов;

самостоятельная работа – 3 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	144
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ЕН.01 Химия»

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
2 курс, 3 семестр			34	
Раздел 1. Физическая химия				
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	1-2	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	2	ОК 01–03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	3-4	Практическое занятие 1. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	
	5-6	Практическое занятие 2. 1. Написать термохимическое уравнение реакции; 2. Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
Тема 1.2.	7-8	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решеток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09

Агрегатные состояния веществ, их характеристика	9-10	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)	2	
	11-12	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	2	
	13-14	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2	
	15-16	Лабораторная работа 1. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	
	17-18	Практическое занятие 3. Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	2	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	19-20	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс		ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	21-22	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	
	23-24	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	2	
	25-26	Лабораторная работа 2. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ. Сравнение активности биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции.	2	

Тема 1.4. Свойства растворов.	27-28	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость.	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	29-30	Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	2	
	31-32	Способы выражения концентраций. Водородный показатель.	2	
	33-34	Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2	
2 курс, 4 семестр			36	
	35-36	Лабораторная работа 3. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК4, ОК6
Тема 1.5. Поверхностные явления.	37-38	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество.	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	39-40	Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.	2	
	41-42	Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	2	
	43-44	Практическое занятие 4. Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	2	

Раздел.2 Коллоидная химия				
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	45-46	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы , характеристика, классификация.		ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	47-48	Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	2	
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	49-50	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию.	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	51-52	Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	53-54	Практическое занятие 5. Составление формул и схем строения мицелл.	2	
	55-56	Лабораторная работа 4 . Получение коллоидных растворов. Составление формул и схем мицеллы гидрозоль.	2	ОК 04, ОК 06
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	57-58	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	2	ПК 2.3 ПК 4.6
	59-60	Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.	2	ПК 5.3
	61-62	Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов. Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09

	63-64	Лабораторная работа 5. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	65-66	Строение ВМС, классификация.	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	67-68	Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.	2	
	69-70	Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС.	2	
3 курс, 5 семестр			34	
	71-72	Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис.	2	ОК 04, ОК 06
	73-74	Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	2	
	75-76	Лабораторная работа 6. Изучение процессов набухания и студнеобразования. Вещества – загустители, желеобразователи.	2	
Раздел 3. Аналитическая химия				
Тема 3.1. Качественный анализ.	77-78	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	2	ОК 01-03, ОК05, ОК 07, ОК 09
	79-80	Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ.	2	

	81-82	Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	2	
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	83-88	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Производство растворимости, условия образования осадков	6	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	89-94	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	6	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	95-98	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли	4	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	99-102	Схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении.	4	
	103-104	Лабораторная работа 7. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	ОК 04, ОК 06
3 курс, 6 семестр			40	
	105-106	Лабораторная работа 8. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и	2	ОК 04, ОК 06

		четвертой аналитических групп. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.		
	107-108	Практическое занятие 6. Решение задач на правило произведение растворимости. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	109-110	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	111-112	Сущность и методы объемного анализа .Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	113-116	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.	4	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	117-120	Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность	4	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	121-124	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	4	
	125-126	Кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора.	2	

	127-128	Практическая работа 7. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
	129-130	Лабораторная работа 10. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	ПК 3.3 ОК 04, ОК 06
	131-132	Лабораторная работа 11. Определение содержания хлорида натрия в рассоле. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	2	ОК 04, ОК 06 ПК 2.2 ОК 04, ОК 06
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	133-134	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	135-136	Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.	2	
	137-138	Лабораторная работа 13. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	ПК 4.2-4.4 ОК 04, ОК 06
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка к экзамену	3	
Промежуточная аттестация	142-144	Экзамен	3	
		Всего:	144/36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Естественнонаучных дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал) и необходимых реактивов;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор (интерактивная доска);
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

Лаборатория «Химии», оснащенная в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- компьютер;
- мультимедиа проектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

10. Богомолова, И. В. Неорганическая химия : учебное пособие / И.В. Богомолова. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 336 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-187-5. - Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/1362442> – Режим доступа: по подписке.

11. Габриелян, О. С. Химия : 10-й класс (базовый уровень) : учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 129 с. : ил. - ISBN 978-5-09-107222-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2089902> – Режим доступа: по подписке.

12. Гаршин, А. П. Общая и неорганическая химия в схемах, рисунках, таблицах, химических реакциях : учебное пособие / А.П. Гаршин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-020345-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2169833>. – Режим доступа: по подписке.

13. Еремин, В. В. Химия : 11-й класс (углублённый уровень) : учебник / В. В.

Еремин, Н. Е. Кузьменко, А. А. Дроздов, В. В. Лунин ; под ред. В. В. Лунина. — 10-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 480 с. - ISBN 978-5-09-107469-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089926>— Режим доступа: по подписке.

14. Карцова, А. А. Органическая химия для школьников : учебное пособие / А. А. Карцова, А. Н. Левкин. - 2-е изд. - Санкт-Петербург : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2021. - 382 с. - ISBN 978-5-288-06109-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840354> — Режим доступа: по подписке.

15. Конюхов, В. Ю. Физическая и коллоидная химия : учебное пособие / В. Ю. Конюхов. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2024. - 264 с. - ISBN 978-5-9729-2044-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2171784>— Режим доступа: по подписке.

16. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146667> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Паикидзе, А. А. География мирового хозяйства : учебное пособие / А.А. Паикидзе, А. М. Цветков, Т. С. Шмайдюк. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-16-006504-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1117830> — Режим доступа: по подписке.

18. Химия. 10-й класс. Углублённый уровень / В. В. Еремин, Н. Е. Кузьменко, В. И. Теренин, А. А. Дроздов, В. В. Лунин ; под ред. В. В. Лунина. — 10-е изд., стер - Москва : Просвещение, 2023. - 448 с. - ISBN 978-5-09-107226-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089923> — Режим доступа: по подписке.

19. Химия. 11 класс. Углублённый уровень : учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков, А. Н. Лёвкин. - 2-е изд. - Москва : Издательство "Просвещение", 2022. - 435 с. - ISBN 978-5-09-101666-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2090564> — Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

8. Денисова, О. И. Избранные уроки химии : методическое пособие / О.И. Денисова. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 258 с. - ISBN 978-5-16-109932-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850367> — Режим доступа: по подписке.

9. Иванов, В. Г. Неорганическая химия. Краткий курс / В.Г. Иванов, О.Н. Гева. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-905554-60-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1026945> — Режим доступа: по подписке.

10. Левицкий, М. М. Карнавал молекул: химия необычная и забавная / М.М. Левицкий. - Москва : Альпина нон-фикшн, 2019. - 542 с. - ISBN 978-5-00139-101-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1078455> —

Режим доступа: по подписке.

11. Минченко, Л. А. Органическая химия : лабораторный практикум : лабораторный практикум для обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья». Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (бакалавриат академический) / Л. А. Минченко, В. Е. Древин, Л. В. Андреев. - Волгоград : ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2020. - 96 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1289008> – Режим доступа: по подписке.

12. Общая и неорганическая химия: практические работы для школьников : учебно-методическое пособие / под ред. М. Ю. Скрипкина. - Санкт-Петербург : СПбГУ, 2019. - 100 с. - ISBN 978-5-288-05908-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1243848> – Режим доступа: по подписке.

13. Путь в профессию: школьные исследовательские проекты по химии / под ред. А. А. Карцовой. - Санкт-Петербург : СПбГУ, 2020. - 234 с. - ISBN 978-5-288-06000-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1243868> – Режим доступа: по подписке.

14. Рябов, В. Д. Химия нефти и газа : учебное пособие / В.Д. Рябов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 311 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1017513. - ISBN 978-5-16-015106-9. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1971815> – Режим доступа: по подписке.

15. Шевницына, Л. В. Химия. Сборник задач и упражнений : учебно-методическое пособие / Л. В. Шевницына, М. Д. Полежаева, А. И. Апарнев. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2019. - 63 с. - ISBN 978-5-7782-3975-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870499> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

26. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).

27. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>).

28. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>).

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

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

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

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

33. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа по химии 10 класса (<https://resh.edu.ru/subject/29/10/>).

34. Информационно-образовательная среда «Российская электронная школа». Программа по химии 11 класса (<https://resh.edu.ru/subject/29/11/>).
35. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru).
36. Электронная библиотечная система (<https://book.ru/>).
37. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).
38. Онлайн-платформа «Фоксфорд». «Фоксфорд.Учебник». Химия (https://foxford.ru/wiki/himiya?utm_source=foxmedia&utm_medium=media&utm_campaign=media_all_all_wiki-himiya&utm_content=27072022_article-chemistry-online).
39. Интерактивный мультимедиа учебник «Органическая химия» (<https://orgchem.ru/>).
40. Виртуальная образовательная лаборатория VirtuLab. Раздел Химия (http://www.virtulab.net/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=57&Itemid=108).
41. Сайт «Занимательная химия». Интересные химические опыты и факты о химии. Биографии выдающихся ученых и познавательные материалы из мира химии (<https://www.alto-lab.ru>).
42. Основы химии. Интернет-учебник (<http://www.hemi.nsu.ru/>).
43. ХиМиК.ru – сайт о химии. Форум химиков (<http://www.xumuk.ru/>).
44. HIMI4KA.RU – образовательный ресурс, посвященный изучению химии (<https://himi4ka.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции;	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; ; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; -экзамен

-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории	формулировок ;	
Уметь: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательности действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»	639
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	640
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	643
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	646

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «ЕН.02 Экологические основы природопользования»: формирование у обучающихся теоретических и практических знаний в области охраны окружающей среды от вредного воздействия человека, изучение путей практического решения экологической проблем, изучение возможностей сохранения окружающей среды и ресурсосбережения.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:
самостоятельная работа – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
практические занятия	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ЕН.02 Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	4
3 курс, 5 семестр			38	
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества			22	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал		Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04-07
	1-8.	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.		
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование		Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04-07
	9-14.	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.		
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды		Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04-07
	15-22.	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на		

		здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.		
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования			12	
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор		Содержание учебного материала	8	
	23-30.	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.		ОК 02-03
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду		Содержание учебного материала	4	ПК 6.3-6.4 ОК 03-07
	31-34.	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.		
Самостоятельная работа. Подготовка к дифференцированному зачету			2	
35-36. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего:			38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Естественнонаучных дисциплин», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование;
- информационное обеспечение реализации программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Гальперин, М. В. Общая экология : учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-469-4. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1859598> – Режим доступа: по подписке.

2. Гальперин, М. В. Экологические основы природопользования : учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016287-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084084> – Режим доступа: по подписке.

3. Дмитренко, В. П. Техносферная безопасность: введение в направление образования : учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 134 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/11566. - ISBN 978-5-16-010849-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2111371>). – Режим доступа: по подписке.

4. Коротченко, И. С. Экологические основы природопользования : учебное пособие / И. С. Коротченко, О. В. Романова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 153 с.

— (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-019009-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2082734> – Режим доступа: по подписке.

5. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-11-0. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1069174> – Режим доступа: по подписке.

6. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2104837>. – Режим доступа: по подписке.

7. Экологические основы природопользования : учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-4270-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138168> - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ахмадуллина, Л. Г. Биология с основами экологии : учебное пособие / Л. Г. Ахмадуллина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-9557-0288-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1062386> – Режим доступа: по подписке.

2. Волкова, П. А. Основы общей экологии : учебное пособие / П.А. Волкова. — Москва : ФОРУМ, 2022. — 128 с. - ISBN 978-5-91134-632-4. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856557> – Режим доступа: по подписке.

3. Волкова, П. А. Основы общей экологии : учебное пособие / П.А. Волкова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 126 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-587-5. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1042596> – Режим доступа: по подписке.

4. Гарнов, А. П. Общие вопросы эффективного природопользования: Монография/Гарнов А. П., Краснобаева О. В. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 214 с. (Научная мысль) ISBN 978-5-16-009495-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1009033> – Режим доступа: по подписке.

5. Егоренков, Л. И. Охрана окружающей среды : учебное пособие / Л.И. Егоренков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 248 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016838-8. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1900925> – Режим доступа: по подписке.

6. Маврищев, В. В. Общая экология : курс лекций / В. В. Маврищев. — 3-е изд., стер. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 299 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-004684-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1709433> – Режим доступа: по подписке.

7. Миркин, Б. М. Экология. 10-11 классы (базовый уровень) : учебник / Б. М. Миркин, С. В. Суматохин, Л. Г. Наумова. - 6-е изд., стереотипное - Москва :

Просвещение, 2020. - 400 с. - ISBN 978-5-09-081770-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877946> – Режим доступа: по подписке.

8. Основы общей экологии : учеб. пособие / П.А. Волкова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 126 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1042596> – Режим доступа: по подписке.

9. Физиологические основы здоровья : учебное пособие / Н.П. Абаскалова, Р.И. Айзман, Е.Н. Боровец [и др.] ; отв. ред. Р.И. Айзман. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 351 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015639-2. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1685057> – Режим доступа: по подписке.

10. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835> – Режим доступа: по подписке.

11. Экология. 10-11 классы (базовый уровень) : учебник / Н. М. Чернова, И. В. Жигарев, В. М. Галушин, В. М. Константинов ; под ред. И. А. Жигарева. - 9-е изд., стереотипное - Москва : Просвещение, 2021. - 302 с. - ISBN 978-5-09-081769-1. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877948> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Академик. Словари и энциклопедии (интернет-сервис для поиска информации по базе словарей, энциклопедий, книжных магазинов и фильмов) (<https://academic.ru/>).

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

3. Каталог экологических сайтов (<http://ecologysite.ru>).

4. Сайт экологического просвещения (<http://www.ecoculture.ru>).

5. Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России (<http://www.ecocommunity.ru/>).

6. Сервис StudFile.net, представляющий собой интернет-площадку для размещения студентами своих работ и иных полезных для учебы и образования материалов, которые могут использоваться соответствующим образом (<https://studfile.net/>).

7. Сообщество учителей-предметников «Учительский портал» (<https://www.uchportal.ru/>).

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

9. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru).

10. Электронная библиотечная система (<https://book.ru/>).

11. Экология / Всё об Экологии / Информация по всем вопросам

(<http://www.ecocommunity.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать: -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.	Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет
Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и формулировок, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий	- активность на занятиях в группах; - верное выполнение задания и формулирование ответа; - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА

Иркутск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	651
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	653
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	660
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	661

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	использовать лабораторное оборудование;	основные понятия и термины микробиологии;
ПК 2.1-2.8	определять основные группы микроорганизмов;	классификацию микроорганизмов;
ПК 3.1-3.7	проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
ПК 4.1-4.6	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
ОК 01-07	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
ОК 09		характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
		особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
		основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
		микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
		возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
		методы предотвращения порчи сырья и готовой

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

практические занятия - 30 часа,

самостоятельная работа обучающихся –3 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	68
В т.ч. в форме практической подготовки	30
в том числе:	
лабораторные работы	8
практические работы	22
Самостоятельная работа	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем программы	Содержание учебного материала, практические работы			Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элементу программы
	№, тема урока	Содержание учебного материала			
1курс, 1семестр				34	
Раздел 1. Морфология и физиология микробов				24	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	1	Введение	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2	Морфология микроорганизмов	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Лабораторная работа			4	
	3-4	Изучение устройства микроскопа, техники микрокопирования	Ознакомиться с устройством микроскопа, научиться технике микрокопирования, приготовлению препаратов различных культур микроорганизмов.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	5-6	Изучение морфологии бактерий, дрожжей под микроскопом»	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов, микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	7-8	Физиология основных групп	Физиология микроорганизмов, особенности развития, питания, энергетического обмена и других процессов	2	

		микроорганизмов.	жизнедеятельности микробов в различных условиях среды.		
	Лабораторная работа			4	
	9-10	Выращивание микробов на различных питательных средах.	Ознакомиться с методами получения питательных сред для выращивания микроорганизмов. Освоить технику посева микроорганизмов на плотные и жидкие питательные среды.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	11-12	Выращивание микробов на различных питательных средах.	Изучить методики выделения чистых и накопительных культур из различных объектов окружающей среды. Научиться описывать культуральные свойства микроорганизмов.	2	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	13-14	Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	Изменение условий внешней среды оказывает воздействие на жизнедеятельность микроорганизмов. Физические, химические, биологические факторы среды. Распространение микроорганизмов в природе	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	15-16	Распространение микроорганизмов в природе.	Количество и виды микробов можно обнаружить в воздухе в разных местах. Количество и виды микробов можно обнаружить в воде разных источников. Особенность микрофлоры почвы, ее значение для круговорота веществ в природе. Особенности микрофлоры тела человека, в том числе рук, ротовой полости.	2	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	17-18	Особенности патогенных микроорганизмов.	Основные особенности патогенных микроорганизмов. Примеры патогенных микроорганизмов, значимых в пищевом производстве. Особенности работы с патогенными микроорганизмами в сфере поварского и кондитерского дела. Дополнительные меры профилактики	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	19-20	Микрофлора пищевых продуктов	Основные виды порчи продуктов. Особенности микрофлоры мяса и мясопродуктов, молока и молочных	2	

			продуктов, рыбы и рыбных продуктов, баночных консервов, овощей, плодов, ягод.		
		Практическая работа		4	
	21-22	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп.	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	23-24	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции	Основные микробиологические методы исследования безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции	2	
Раздел 2 Основы физиологии питания				22	
Тема 2.1 Пищеварение и усвояемость пищи	25-26	Пищеварение.	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения усвояемость пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Пищеварительный тракт.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
		Практическая работа		2	
	27-28	Изучение схемы пищеварительного тракта	Строение ЖКТ человека.	2	
Тема 2.2 Роль пищевых веществ в жизнедеятельности и организма	29-30	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
		Практическая работа		2	
	31-32	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	Закрепить теоретические знания по расчёту энергетической ценности продуктов питания и блюд, используя сборники рецептур и данные о содержании пищевых веществ.	2	
	33-34	Обмен веществ и	Общее понятие об обмене веществ и энергии. Процессы	2	

		энергии.	ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.		ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
Итого за 1 семестр				34	
1курс, 2семестр				34	
	Практическая работа		.	2	
	35-36	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
Тема 2.3 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	37-38	Рациональное питание	Понятие рационального питания, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	2	ПК 6.1 ОК 01-07, 09
	39-40	Питание детей, подростков, пожилого и старческого возраста. Лечебное питание	Возрастные особенности детей, подростков и населения старше 60 лет. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания Основные принципы лечебного питания. Виды диет. Особенности приготовления блюд. Организация лечебного питания.	2	
	Практическая работа			4	
	41-42	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	Составление суточного рациона питания (разработка меню) в зависимости от норм физиологических потребностей различных категорий потребителей.	2	ПК 6.1 ОК 01-07, 09
	43-44	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	Составление суточного рациона питания (разработка меню) в зависимости от норм физиологических потребностей различных категорий потребителей.	2	
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания				22	

Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств.	45-46	Личная гигиена работников пищевых производств.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию тела, рук, полости рта. Требования к санитарной одежде и правила её ношения. Требования к режиму поведения и к контролю за здоровьем работников общественного питания. Требования системы ХАССПи Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.2 Инфекционные заболевания, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	47-48	Инфекционные заболевания, пищевые отравления и гельминтозы	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	Практическая работа			4	
	49-50	Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций на пищевом производстве	Меры профилактики инфекционных заболеваний и разработать мероприятия по снижению риска заболеваний пищевого происхождения среди населения.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	51-52	Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	Меры профилактики пищевых отравлений и разработать мероприятия по снижению риска заболеваний пищевого происхождения среди населения.	2	
Тема 3.2 Санитарно- гигиенические требования	53-54	Санитарно- гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	55-56	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	

	Практическая работа			4	
	57-58	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами.	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	59-60	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	2	
	Практическая работа			2	
	61-62	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	Приобретение умений проведения бракеража готовых блюд.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Самостоятельная работа			3	
	63-65	Требования системы ХАССП и Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 к организациям питания.	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил		
Промежуточная аттестация в форме экзамена				3	
Итого за 2 семестр:				34	
Всего:				68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины требуется наличие кабинета «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенного оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал, образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия и др.).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084415>. – Режим доступа: по подписке.
2. Кисленко, В. Н. Микробиология. Практикум : учебное пособие / В.Н. Кисленко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016186-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1085571>. – Режим доступа: по подписке.
3. Гернет, М. В. Микробиология : учебник / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 263 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016454-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1150324>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Микробиология: руководство к лабораторным занятиям : учебно-методическое пособие / М.С. Пономарева, Л.Н. Шабурова, Н.Г. Ильяшенко, М.В. Гернет. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 246 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат, Магистратура). - ISBN 978-5-16-017113-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1764800>. – Режим доступа: по подписке.
2. Микробиология пищевых производств: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с. ISBN 978-5-16-105543-4 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/894777>. – Режим доступа: по подписке.

3. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084412>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – основные понятия и термины микробиологии; – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение,	– грамотно выступает с сообщениями; – владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; – намечает и характеризует приемы саморегуляции; – полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -ответ на экзамене

энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания		
Умения: – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	– Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, – соответствие требованиям безопасности – Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки выполнения – Соответствие требованиям инструкций, регламентов – Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Иркутск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	666
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	667
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	679
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	681

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	– определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации	– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

	процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и – документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часов, в том числе:

практические занятия - 44 часа,

самостоятельная работа обучающихся – 3 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	100
В т.ч. в форме практической подготовки	34
в том числе:	
Практическая работа	44
самостоятельная работа обучающихся	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем программы	Содержание учебного материала, практические работы			Объем часов	Коды компетенций, формирования которых способствует элемент программы
	№, тема урока	Содержание учебного материала			
1курс, 2 семестр				34	
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров				46	
Тема 1.1. Товароведная характеристика продовольственных товаров (овощей, плодов, грибов и зерновых продуктов)	1	Введение	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	1	ОК 01-07, 09
	2	Классификация продовольственных товаров.	Свойства и показатели ассортимента. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	1	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	3-4	Качество и безопасность продовольственных товаров.	Общие требования к качеству продовольственных товаров. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Методы определения качества и безопасности пищевых продуктов.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическая работа			2	
	5-6	Составление сравнительной таблицы ассортимента основных групп	Приобретение практических навыков в определении основных продовольственных групп товаров и способности устанавливать качество продуктов по органолептическим показателям.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

		продовольственных товаров.			
	7-8	Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическая работа			2	
	9-10	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Приобретение практических навыков оценки качества плодовоовощной продукции, составление заключения о качестве исследуемого образца, написание рекомендаций по его применению для приготовления кулинарных блюд, в кондитерском производстве, установление товарного сорта.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	11-12	Товароведная характеристика зерновых товаров.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическая работа			2	
	13-14	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	Приобретение практических навыков оценки качества плодовоовощной продукции, составление заключения о качестве исследуемого образца, написание рекомендаций по его применению для приготовления кулинарных блюд, в кондитерском производстве, установление товарного сорта.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

Тема 1.2. Товароведная характеристика молочных товаров	15-16	Товароведная характеристика молока и молочных товаров.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.3. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов и нерыбных морепродуктов	17-18	Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	19-20	Товароведная характеристика нерыбных продуктов моря	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству морепродуктов . Условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбных продуктов моря	2	
	Практическая работа			4	
	21-22	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.	Приобретение необходимых знаний оценки качества плодовоовощной продукции, составление заключения о качестве исследуемого образца, написание рекомендаций по его применению для приготовления кулинарных блюд, установление товарного сорта.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	23-24	Органолептическая оценка качества морепродуктов.	Приобретение необходимых знаний оценки качества плодовоовощной продукции, составление заключения о качестве исследуемого образца, написание рекомендаций по его применению для приготовления кулинарных блюд, установление товарного сорта.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.4. Товароведная характеристика	25-26	Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

мяса, мясных продуктов	27-28	Товароведная характеристика субпродуктов.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству субпродуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение субпродуктов.	2	
	Практическая работа			4	
	29-30	Органолептическая оценка качества различных видов мяса.	Приобретение необходимых знаний оценки качества плодовоовощной продукции, составление заключения о качестве исследуемого образца, написание рекомендаций по его применению для приготовления кулинарных блюд, установление товарного сорта.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	31-32	Органолептическая оценка качества мясных продуктов.	Приобретение необходимых знаний оценки качества плодовоовощной продукции, составление заключения о качестве исследуемого образца, написание рекомендаций по его применению для приготовления кулинарных блюд, установление товарного сорта.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.5. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	33-34	Товароведная характеристика яичных продуктов.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Итого за 2 семестр				34	
2 курс, 3 семестр				32	
Тема 1.5. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров (продолжение)	35-36	Товароведная характеристика пищевых жиров.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение пищевых жиров.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическая работа			4	
	37-38	Органолептическая оценка качества яичных продуктов.	Приобретение необходимых знаний оценки качества плодовоовощной продукции, составление заключения о качестве исследуемого образца, написание рекомендаций по	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1,

			его применению для приготовления кулинарных блюд, в кондитерском производстве, установление товарного сорта.		2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	39-40	Органолептическая оценка качества пищевых жиров.	Приобретение необходимых знаний оценки качества плодовоовощной продукции, составление заключения о качестве исследуемого образца, написание рекомендаций по его применению для приготовления кулинарных блюд, в кондитерском производстве, установление товарного сорта.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.6. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	41-42	Товароведная характеристика кондитерских товаров.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских товаров	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	43-44	Товароведная характеристика вкусовых товаров.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских вкусовых товаров	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическая работа			2	
	45-46	Органолептическая оценка качества вкусовых товаров.	Приобретение необходимых знаний оценки качества плодовоовощной продукции, составление заключения о качестве исследуемого образца, написание рекомендаций по его применению для приготовления кулинарных блюд, в кондитерском производстве, установление товарного сорта.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания				48	
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	47-48	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания.	Сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	49-50	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.	Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	51-52	Организация складского хозяйства.	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	53-54	Техническое оснащение складских помещений	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	55-56	Организация тарного хозяйства.	Основные понятия и определения: Понятие тары и упаковки, их различия и функции. Назначение тары: защита товаров, удобство транспортировки, оптимизация хранения и т. д. Классификация тары. Состав тарного хозяйства предприятия. Основные этапы организации тарного хозяйства: учёт и контроль: фиксация движения тары, инвентаризация, анализ эффективности использования. Возврат и повторное использование: организация сбора, сортировка, подготовка к повторному применению. Правила приёмки и хранения тары. Учёт и документооборот. Ремонт и утилизация тары. Роль тарного хозяйства в логистике. Направления совершенствования тарного хозяйства. Нормативно-правовое регулирование	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическая работа			6	
	57-58	Составление договора поставки	Приобретение практических навыков заполнения договора поставки на предприятие общественного питания.	2	ОК 01-07, 09

		продовольственные товары.			
	59-60	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач.	Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по оформлению первичных бухгалтерских документов поступления сырья и продуктов на склад и отпуска их на производство.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	61-62	Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для ПОП с учётом его типа.	Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков оснащения ПОП технологическим оборудованием с учётом его типа.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	63-64	Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическая работа			2	
	65-66	Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП	Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по подбору потенциальных поставщиков и составления графика завоза сырья и продуктов на предприятия общественного питания.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Итого за 3 семестр				32	

2 курс, 4 семестр				34	
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	67-68	Организация хранения различных видов продовольственных товаров.	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	69-70	Методы контроля качества продуктов при хранении.	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов. Контроль качества при хранении регулируется государственными стандартами (ГОСТ), техническими условиями (ТУ), санитарными правилами и нормативами (например, МУК 4.2.1847-04, СанПиН 2.3.2.1124-03).	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическая работа			8	
	71-72	Составление сравнительной таблицы сроков реализации и хранения скоропортящихся продуктов.	Приобретение практических навыков систематизировать информацию о скоропортящихся продуктах, их сроках хранения и условиях реализации, а также применять эти знания для организации работы предприятия.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	73-74	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	Приобретение практических навыков определения и расчета естественной убыли. Овладение умениями определение и расчета фактических и нормируемых потерь потребительских товаров.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	75-76	Решение производственных	Приобретение практических навыков порядка проведения инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1,

		ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	Ознакомиться с документами, подтверждающими качество сырья и запасов (работа с качественными и ветеринарными удостоверениями - соответствие реквизитов и правильность оформления).		2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	77-78	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов.	Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	79-80	Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическая работа			4	
	81-82	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	Приобретение практических навыков для документального оформления приема и отпуска сырья, продуктов со склада.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	83-84	Оформление заказа на сырье и продукты со склада.	Приобретение практических навыков для документального оформления приема и отпуска сырья, продуктов со склада	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на	85-86	Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания.	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

предприятиях питания	87-88	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическая работа			6	
	89-90	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	Приобретение практических навыков при оформлении технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	91-92	Оформление инвентаризационной описи.	Приобретение практических навыков при оформлении акта инвентаризации склада предприятия общественного питания.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	93-94	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков при решении производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа				

	95-97	Составление и оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	3	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>			3	
Итого за 4 семестр:			34	
Всего:			100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины требуется наличие кабинета «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенного оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

4. Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 278 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1907612. - ISBN 978-5-16-018050-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1907612>. – Режим доступа: по подписке.
5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1046426>. – Режим доступа: по подписке.
6. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильников [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015698-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1046389>. – Режим доступа: по подписке.
7. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е.А. Замедлина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст : электронный.

- URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2022260>. – Режим доступа: по подписке.
8. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1174607>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
- Неверова, Е. В. Организация хранения товаров : учебник / Е. В. Неверова. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. - 136 с. - ISBN 978-5-9729-0646-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832066> (дата обращения: 27.11.2024). – Режим доступа: по подписке. Микробиология пищевых производств: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с. ISBN 978-5-16-105543-4 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/894777>. – Режим доступа: по подписке.
- Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Москва : ИНФРА-М, 2022. — 176 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5a97ee8be720b3.32421374. - ISBN 978-5-16-013513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/>. – Режим доступа: по подписке.

Чебакова, Г. В. Оценка качества молока и молочных продуктов : учебно-методическое пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Зачесова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 182 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010352-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/214151>). – Режим доступа: по подписке.

Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1939097> . – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен

производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.		
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- результаты выполнения лабораторных и практических работ; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Иркутск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	686.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	687
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	695
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	696

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов

ОК 06 ОК 07 ОК 09	ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

практические занятия - 15 часов,

самостоятельная работа обучающихся – 3 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	68
В т.ч. в форме практической подготовки	
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	15
самостоятельная работа обучающихся	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем программы	Содержание учебного материала, практические работы			Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	№, тема урока	Содержание учебного материала			
1курс, 1семестр				34	
Раздел 1 Механическое оборудование				32	
Тема 1.1. Машины для обработки овощей	1-2	Общие сведения о машинах.	Классификация оборудования. Основные части и детали машин. Понятия о передачах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	2	ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	3-4	Универсальные приводы (УП). Универсальные кухонные машины	Понятие об электроприводах. Правила эксплуатации и техника безопасности универсальных приводов. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	
	5-6	Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных УП.	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации сменных механизмов для универсальных, специализированных и малогабаритных УП..	2	
	7-8	Овощерезательные машины	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации овощерезательных машин.	2	

	Практическое занятие 1			2	
	8-10	Устройство и эксплуатацию овощерезательного механизмов МС18-160; МС28-100	Закрепить теоретические навыки и знания по эксплуатации машин и сменных механизмов в овощном цехе.	2	ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	11	Картофелеочистительные машины	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации картофелеочистительных машин.	1	
	Практическое занятие 2			1	
	12	Устройство и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК125.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации машины МОК125, ознакомиться с технической характеристикой.	1	ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	13-14	Протирочно-резательные машины	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации протирочно-резательных машин.	2	
Тема 1.2. Оборудование для обработки мяса, рыбы	15	Мясорубки, фаршемешалки	Марки мясорубок, устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.	1	
	Практическое занятие 3			1	
	16	Устройство и правила эксплуатации мясорубки МИМ-82	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации мясорубки МИМ-82, ознакомиться с технической характеристикой.	1	ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	17	Котлетоформовочной машины	Устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации котлетоформовочной машины	1	
	Практическое занятие 4			1	

	18	Устройство и правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240, ознакомиться с технической характеристикой.	1	
	19	Рыбоочистительные машины	Устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации рыбоочистителя.	1	
	Практическое занятие 5			1	
	20	Устройство и правила эксплуатации рыбоочистительных машины РО-1.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации рыбоочистителя, ознакомиться с технической характеристикой.	1	
Тема 1.3. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	21	Машины для нарезки хлеба, гастрономических товаров и измельчения продуктов в замороженном виде.	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	
	Практическое занятие 6			1	
	22	Устройство и правила эксплуатации хлебoreзательной машины МРХ-200	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации хлебoreзательной машины МРХ-200, ознакомиться с технической характеристикой.	1	
	23-24	Устройство и правила эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А.	2	
					ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

Тема 1.4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	25-26	Вакуум-формовочная машина и упаковочная машина	Оборудование для процессов вакуумирования. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов упаковки. Аппарат для вакуумной упаковки продуктов: разновидности и преимущества вакуумных упаковщиков. Правила безопасной эксплуатации. Правила хранения продукции в вакуумных пакетах.	2	ПК 6.4
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	27-28	Просеивательные машины	Виды, устройство, принцип действия, эксплуатация просеивателей.	2	
	29	Тестомесильные и тестораскаточные машины	Виды, устройство, правила эксплуатации тестомесильных и тестораскаточных машин.	1	ОК 01-07, 09 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Практическое занятие 7			1	
	30	Устройство и правила эксплуатации тестораскаточной машины	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации тестораскаточной машины	1	
	31-32	Взбивальные машины и механизмы.	Устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления взбивательных машин и механизмов.	2	
Раздел 2. Тепловое оборудование				16	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	33-34	Общие сведения о тепловом оборудовании.	Понятие о теплообмене. Виды топлива, используемого в тепловом оборудовании общественного питания. Понятие о процессе горения. Мероприятия по экономии топлива. Классификация теплового оборудования.	2	ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Итого за 1 семестр	34	
Тема 2.2.			1 курс, 2 семестр	34	

Варочное оборудование	35	Пищеварочные котлы.	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	1	ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Практическое занятие 8			1	
	36	Устройство и принцип действия пищеварочного котла КПЭ-100	Закрепить теоретические знания по устройству и эксплуатации пищеварочного котла КПЭ-100.	1	
	37	Пароварочные аппараты. Пароконвектомат.	Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация	1	
	Практическое занятие 9			1	
	38	Устройство и принцип действия пароконвектовата ПКА 6-1/2П.	Закрепить теоретические знания по устройству и эксплуатации пароконвектовата ПКА 6-1/2П.	1	
	39-40	Кофеварки. Сосисковарки.	Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация. Сосисковарка : виды, назначение, устройство, правила эксплуатации. Оборудование для бариста. Устройство, правила эксплуатации.	2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	41	Сковороды электрические. Фритюрницы	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации Сковороды. Виды, назначение, устройство, правила эксплуатации. Техника безопасности.	1	ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Практическое занятие 10			1	
	42	Устройство и принцип действия фритюрницы ФЭСМ-20	Закрепить теоретические знания по устройству и эксплуатации ФЭСМ-20	1	

	43-44	Жарочные и пекарные шкафы	Устройство, правила эксплуатации. Кондитерская печь КЭП-400. Техника безопасности при работе с жарочным оборудованием.	2	
	45-46	Многофункциональное оборудование	Многофункциональное оборудование: газовые и электрические плиты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Высокочастотные шкафы. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	47-48	Мармиты, линии самообслуживания	Классификация оборудования для раздачи пищи, назначение, устройства правила эксплуатации.	2	
Раздел 3. Холодильное оборудование				4	
Тема 3.1. Холодильном оборудовании.	49-50	Холодильные шкафы, камеры, прилавки, витрины.	Общее сведение о холодильном оборудовании. Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода. Холодильные шкафы и холодильные камеры: устройство, принцип действия.	2	ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	51-52	Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства				12	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации	53-54	Классификация организаций питания	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2	ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	55-56	Организация работы кулинарного и	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	2	

готовой продукции в организациях питания		кондитерского производства.	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	57-58	Реализации готовой продукции в организациях питания	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
	Практическое занятие 11,12			4	
	59-60	Решение ситуационных задач	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	61-62	Решение ситуационных задач	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	
	63-63	Самостоятельная работа	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	3	
Промежуточная аттестация в форме экзамена				3	
Итого за 2 семестр:				34	
Всего:				68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147288>. – Режим доступа: по подписке.
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178877>. – Режим доступа: по подписке.
3. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства: практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 231 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-019955-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147814>. – Режим доступа: по подписке.
4. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 179 с., [4] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.ru/catalog/product/2094373>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Курочкин, А. А. Оборудование предприятий общественного питания в тестовых заданиях : учебное пособие / А. А. Курочкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 124 с. - ISBN 978-5-9729-1023-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902209>. – Режим доступа: по подписке.
2. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 152 с. - ISBN 978-5-9729-1343-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2096127>. – Режим доступа: по подписке.
3. Керженцев, В. А. Механическое оборудование пищевых производств : учебное пособие / В. А. Керженцев, В. Ю. Скиба, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2021. - 84 с. - ISBN 978-5-7782-4338-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1866279>. – Режим доступа: по подписке.
4. Шабурова, Г. В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) : учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Пенза : ПГТА, 2009. - 98 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/494735>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: – классификации, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -экзамен

– методики расчета производительности технологического оборудования; – способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания		
Умение: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия	– Правильность, полнота выполнения заданий,, – точность расчетов, – соответствие требованиям безопасности – Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки выполнения - Соответствие требованиям инструкций, регламентов – Рациональность действий	- результаты выполнения практических работ; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Иркутск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	702
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	704
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	710
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	711

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК	– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом	– виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций

01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09	организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре
	– обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – готовить смешанные, горячие напитки, коктейли	– подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

практические занятия - 22 часа,

самостоятельная работа обучающихся – не предусмотрена.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	66
В т.ч. в форме практической подготовки	22
в том числе:	
лабораторные работы	12
практические занятия	10
самостоятельная работа обучающихся	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем программы	Содержание учебного материала, практические работы		Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элементу программы
	№, тема урока	Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5
3 курс, 5 семестр			34	
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	1-2	Классификация форм обслуживания.	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	3-4	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Культура и уровень обслуживания.	2	
	Практическое занятие 1		2	
	5-6	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	7-8	Торговые помещения организаций питания	2	
		Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		

	9-10	Интерьер	Интерьер помещений организации питания: элементы интерьера, удобство, комфорт, уют и красота интерьера. Факторы, определяющие комфортность предприятия питания. Мебель и оборудование зала.	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	11-12	Сервизная, моечная и раздаточная в организации питания	Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	
	13-14	Характеристика бара при ресторане	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение.	2	
Тема 2. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья	15-16	Столовая посуда, приборы	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Правила расчета количества посуды для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	17-18	Столовое белье	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила расчета количества столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощностью	2	
	Практическое занятие 2,3			4	
	19-20	Расчет количества посуды, приборов.	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	21-22	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	Размещение посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
Тема 3. Информационное обеспечение	23-24	Средства информации: меню, карта вин, сертификаты.	Средства информации: меню, карта вин, сертификаты. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана.	2	

процесса обслуживания			Оформление меню и карты вин		
	Практическое занятие 4			2	
	25-26	Составления меню и прејскурантов	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 4. Этапы организации обслуживания	27-28	Подготовка торгового зала к обслуживанию	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов/ Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	29-30	Культура обслуживания. Работа сомелье.	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2	
	Практическое занятие 5			2	
	31-32	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 5. Организация процесса обслуживания в зале	33-34	Сервировка стола	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
Итого за 3 курс, 5 семестр				34	
3 курс, 6 семестр				32	
Тема 5. Организация процесса обслуживания в зале (продолжение)	35-36	Сервис-бар	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа 1,2,3			6	
	37-38	Сервировка стола. Складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с	Отработка приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом. Отработка приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	

Тема 6. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		заказом			
	39-40	Сервировка стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.	Отработка приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. Отработка приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка стола.	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	41-42	Сервировка стола для подачи вин, шампанского. Правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	Отработка приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке	2	
	Лабораторная работа 4			2	
	43-44	Транширования и фламбирования блюд.	Отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	45-46	Основные методы подачи блюд в ресторане.	Основные методы подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий.	2	
	Лабораторная работа 5			2	
	47-48	Подача блюд	Закрепить теоретические знания по сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	49-50	Этике, нормы поведения за столом. Обслуживание в зале VIP.	Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями	2	
	Лабораторная работа 6			2	
	51-52	Тренинг по отработке	Отработка правил этикета и приемов поведения за столом в	2	

		правил этикета и приемов поведения за столом	предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания . Расчет гостей.		
Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов	53-54	Виды банкетов	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	55-56	Особенности подготовки проведения банкетов	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2	
	57-58	Неофициальные банкеты	Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2	
Тема 8. Специальные формы обслуживания	59-60	Специальные виды услуг, их классификация	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	2	ОК 01-07, 09, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	61-62	Особенности обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю	2	
	63-64	Кейтеринг.	Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта. Обслуживание пассажиров водного транспорта. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				2	
Итого за 6 семестр:				34	
Всего:				66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

5. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051245>. – Режим доступа: по подписке.
6. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 179 с., [4] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2094373>. – Режим доступа: по подписке.
7. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 404 с. - ISBN 978-5-7782-1766-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/546647>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083267>. – Режим доступа: по подписке.

6. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1141777>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- устный опрос; - текущий контроль освоения материала; - дифференцированный зачет

– способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		
Умения: – выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- результаты выполнения практических работ - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет

— подачи блюд и напитков; — соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; — заменять использованную посуду и приборы; — составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы — обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания — осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; — соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие — напитки, коктейли		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ**

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 Основы экономики»</u>	<u>717</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>720</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>726</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>727</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 Основы экономики»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы экономики» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «ОП.05 Основы экономики»: формирование у обучающихся теоретических знаний в области экономики и практических навыков в нахождении и использовании экономической информации для обеспечения конкурентоспособности на современном рынке сферы общественного питания.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания

ПК 6.1. ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 06	– находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда; – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле	– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного

наличия запасов —анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; —вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; —калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; —рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; —управлять конфликтами и стрессами в организации; —применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; —анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; —составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; —анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; —анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса.	производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения – организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
практические занятия - 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.05 Основы экономики»

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
2 курс, 3 семестр			36	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства		Содержание учебного материала	2	
	1.	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	2.	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	1	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.		Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	3.	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности предприятия. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	1	
	4.	Функции и задачи бухгалтерского и экономического отдела, как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера (финансового директора, экономиста и тп.) предприятия общественного питания.	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	5-6.	Комбинированное занятие. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании		Содержание учебного материала	10	
	7.	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	8.	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	1	
	9.	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. Изучение и расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств..	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	10.	Комбинированное занятие. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	1	
	11.	Комбинированное занятие. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	12.	Комбинированное занятие. Изучение и расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	1	
	13.	Комбинированное занятие. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	1	
	14.	Комбинированное занятие. Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII. Подготовка докладов, примеры решения проблемных задач.	1	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса		Содержание учебного материала	1	
	15.	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	16.	Практические занятия 1. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.		Содержание учебного материала	1	
	17.	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	18.	Практические занятия 2. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.6.		Содержание учебного материала	2	

Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	19.	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	20.	Комбинированное занятие. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования		Содержание учебного материала	4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	21	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам	1	
	22.	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления. Изучение разделов бизнес-плана. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	1	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	23-24.	Практические занятия 3-4. Разработка основных разделов бизнес-плана предприятия общественного питания. Изучение возможных источников финансирования деятельности организации. Изучение спроса и рынка конкурентов.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	25-26.	Практические занятия 5-6. Изучение затрат на средства производства. Расчет себестоимости товаров. Ценообразование. Изучение возможных рисков и способов страхования предприятия.	2	
	27-28.	Практические занятия 7-8. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды. Заработной платы сотрудников.	2	

	29-30.	Практические занятия 9-10. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций. Точки безубыточности.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	31-32.	Практические занятия 11-12. Разработка презентации и защита бизнес-плана предприятия общественного питания.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
Промежуточная аттестация	33-34.	Дифференцированный зачет	2	
		Всего	36/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 140 с. - ISBN 978-5-394-05067-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084677> (дата обращения: 28.11.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Экономика организации / Арзуманова Т.И., Мачабели М.Ш. – М.: Дашков и К, 2018. – 240 с.: ISBN 978-5-394-02049-0. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430313>.

4. Экономика организации: учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 335 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010780>.

5. Экономика организации: учебник / А.М. Фридман. М.: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 239 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/996021>.

6. Экономика и бухгалтерский учет. Общепрофессиональные дисциплины: учебник / М.Ю. Елицур, В.П. Наумов, О.М. Носова, М.В. Фролова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/996021>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Волков О.И. Экономика предприятия (фирмы): учебник. – М.: ИНФРА, 2009. – 604 с. ISBN 978-5-16-003556-7. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/185799>.
2. Носова, С. С. Экономическая теория. Краткий курс / Носова С.С. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 288 с. ISBN 5-691-00602-9 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/555448>– Режим доступа: по подписке.
3. Экономика отрасли (строительство): Учебник / В.В. Акимов, Т.Н. Макарова, В.Ф. Мерзляков, К.А. Огай. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 320 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-003990-9. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/983544>.
4. Экономика предприятия (фирмы): Практикум / Ред. О.И. Волков, В.Я. Поздняков. – М.: ИНФРА-М, 2003. – 331 с. – ISBN 5-16-001479-9. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/62337>.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. BOOK.ru Издательство КноРус - библиотечно-электронная система www.book.ru/
2. Ecsn: Экономика для всех. – Режим доступа: <http://ecson.ru/>.
3. Издательство «Лань» Электронно-библиотечная система. <http://e.lanbook.com>
4. Издательство ЮРАЙТ – библиотечно-электронная система <http://biblio-online.ru>.
5. ЭКСПЕРТ ONLINE: Экономика для всех. – Режим доступа: <https://expert.ru/ural/2012/19/ekonomika-dlya-vseh/>.
6. Электронная библиотечная система ИНФРА-М ЭБС ZNANIUM.COM <http://elib.tsogu.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать: – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - полнота ответов, - точность формулировок	- результаты выполнения практических работ; - дифференцированный зачет

– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию		

(услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана.		
Уметь: – находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда; – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательности действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- результаты выполнения практических работ; - дифференцированный зачет

полуфабрикатов; — калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; — рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; — управлять конфликтами и стрессами в организации; — применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; — анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; — составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; — анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса.		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 Основы менеджмента»</u>	734
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	735
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	739
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	740

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 Основы менеджмента»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Основы менеджмента является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Основы менеджмента» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «ОП.06 Основы менеджмента»: формирование у обучающихся теоретических знаний об организации производственного и технологического процессов, практических навыков эффективного общения в коллективе и обеспечения условий для профессионального и личностного совершенствования исполнителей.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

1.	Код ПК,	2.	Умения	3.	Знания

ОК		
4. ПК 6.1-6.5.	- применять методику принятия эффективного решения;	- организацию производственного и технологического процессов;
5. ОК 01	- организовывать работу и обеспечивать условия для профессионального и	- условия эффективного общения;
6. ОК 04	личностного совершенствования	- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
7. ОК 05	исполнителей;	- стили управления;
8. ОК 06		- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;
9.	10. - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	- правила делового общения в коллективе.
	11. - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	
	12. - управлять конфликтами и стрессами в организации;	
	13. - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	
	14. - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг.	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

практические занятия - 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.06 Основы менеджмента»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
	№ урока	Содержание учебного материала		
3 курс, 6 семестр			48	
Тема 1. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм	1.	Введение. Менеджмент. Предмет и методы менеджмента. Менеджмент как тип управления. Принципы управления. Методы управления.	1	15. ПК 6.1-6.5. 16. ОК 01 17. ОК 04 18. ОК 05 19. ОК 06
	2.	Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм. Функции и принципы менеджмента. Организация работы предприятия.	1	
	3.	Понятие «управленческий цикл». Планирование, организация, мотивация и контроль как функции менеджмента. Анализ, прогнозирование, регулирование и коррекция в управлении. Стратегическое и тактическое планирование.	1	
	4.	Практическое занятие. Проектирование организационной структуры организации.	1	
Тема 2. Внутренняя и внешняя среда организации	5.	Организация как объект управления, понятие, признаки. Внешняя среда организации. Факторы среды прямого воздействия (поставщики, потребители, конкуренты, законы и государственные органы). Факторы среды косвенного воздействия (социокультурные, технологические, экономические, политические), их характеристика и взаимосвязь. Подвижность и неопределенность внешней среды.	1	20. ПК 6.1-6.5. 21. ОК 01 22. ОК 04 23. ОК 05 24. ОК 06
	6.	Факторы внутренней среды: цели, задачи, структура, технология и персонал), их характеристика. Понятие о функциональных сферах коммерческой организации. Взаимодействие организации с внешней средой. Имидж организации.	1	
	7.	Практическое занятие. Постановка целей функционирования предприятия.	1	
	8.	Практическое занятие. Проведение анализа факторов внешней среды организации	1	
Тема 3. Основы теории принятия управленческих решений	9.	Сущность и понятие «управленческих решений» в процессе управления. Виды управленческих решений. Основы теории принятия управленческих решений. Понятие о решении и их классификации.	1	25. ПК 6.1-6.3. 26. ОК 01 27. ОК 04 28. ОК 05 29. ОК 06
	10.	Управленческие решения и ответственность. Требования к управленческим решениям. Основные стадии планирования.	1	

Тема 4. Стратегический менеджмент	11.	Стратегический менеджмент.	1	
	12-13.	Процесс стратегического планирования	2	
Тема 5. Система мотиваций труда	14-15.	Делегирование полномочий. Организационная культура. Делегирование полномочий: сущность и содержание. Правила и принципы делегирования. Организационная культура. Планирование деловой (профессиональной карьеры).	2	30. ПК 6.1-6.5. 31. ОК 01 32. ОК 04 33. ОК 05 34. ОК 06
	16-18.	Мотивация. Критерии мотивации труда. Мотивация. Критерии мотивации труда. Материальное и нематериальное стимулирование.	3	
	19.	Практическое занятие. Мотивация и потребности. Мотивация и потребности. Разработка системы мотивации сотрудников в организации.	1	
	20.	Практическое занятие. Анализ производственных ситуаций. Анализ производственных ситуаций.	1	
Тема 6. Управление рисками	21.	Управление рисками. Методика оценки капиталовложений и выбор наименее рискованного варианта.	1	35. ПК 6.1-6.2.
	22.	Практическое занятие. Составление классификатора видов риска.	1	
Тема 7. Управление конфликтами	23-24.	Конфликты в коллективе как органическая составляющая жизни организации. Причины возникновения конфликтов, стадии развития конфликтов, последствия.	2	36. ПК 6.4-6.5. 37. ОК 01 38. ОК 04 39. ОК 05 40. ОК 06
	25-26.	Управление конфликтами и стрессами. Виды конфликтов, их классификация. Практические навыки управления конфликтами. Мирное существование и компромисс. Конструктивная конфронтация.	2	
	27-28.	Практическое занятие. Решение ситуационных задач. Определение причин возникновения конфликтов, стадий развития конфликтов, последствий по индивидуальному заданию преподавателя.	2	
	29-30.	Практическое занятие. Снятие стресса различными способами. Выполнение тестов по оценке стрессоустойчивости и конфликтности личности.	2	
Тема 8. Психология менеджмента	31.	Понятие о психике. Личность и ее структура.	1	41. ПК 6.4-6.5. 42. ОК 01 43. ОК 04 44. ОК 05 45. ОК 06
	32.	Психологические аспекты малых групп и коллективов.	1	
	33-34.	Коллектив. Формальные и неформальные организации.	2	
	35.	Методы формирования высокоэффективного коллектива.	1	
	36-37.	Практическое занятие. Определение индивидуально-типологических особенностей личности по	2	

		индивидуальному заданию преподавателя.		
Тема 9. Этика делового общения	38-39.	Этика делового общения Деловое общение, его характеристика. Типы собеседников. Условия эффективного общения.	2	46. ПК 6.4-6.5. 47. ОК 01 48. ОК 04 49. ОК 05 50. ОК 06
Тема 10. Понятие руководства и власти	40-42.	Понятие руководства и власти. Власть и партнерство. Виды управления. Лидерство. Стили управления и их влияние на эффективность деятельности организации	3	
	43-44.	Требования к личностным и профессиональным качествам руководителя.	2	
	45-46.	Практическое занятие Определение стиля управления с использованием тестов и «решетки менеджмента».	2	
	47-48.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
		Всего:	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Виханский, О. С. Менеджмент : учебник / О. С. Виханский, А. И. Наумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 288 с. - ISBN 978-5-9776-0085-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1932339>. – Режим доступа: по подписке.

2. Кисляков, Г. В. Менеджмент: основные термины и понятия : словарь / Г.В. Кисляков, Н.А. Кислякова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 176 с. — (Библиотека малых словарей «ИНФРА-М»). - ISBN 978-5-16-009748-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1919447>. – Режим доступа: по подписке.

3. Федоров, В. М. Менеджмент: теория и практика : учебное пособие / В.М. Федоров, М.А. Саньков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 267 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1859086. - ISBN 978-5-16-017501-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1859086>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Без автора, Менеджмент: век XXI: сб. статей / под ред. О. С. Виханского, А. И. Наумова- — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 352 с. - ISBN 978-5-9776-0353-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/982621>. – Режим доступа: по подписке.

2. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 1 июля 2020 г.).

3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (ТК

РФ) (с изменениями и дополнениями).

4. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) (части первая, вторая, третья и четвертая) (с изменениями и дополнениями).

5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. N 195-ФЗ (КоАП РФ) (с изменениями и дополнениями).

6. Райченко, А. В. Общий менеджмент : учебник / А.В. Райченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 384 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Учебники для программы MBA). - ISBN 978-5-16-001962-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1278500>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Электронный ресурс «Менеджмент». Форма доступа: <http://ru.wikipedia.org/wiki/>

2. Учебник по дисциплине «Менеджмент». Форма доступа: <http://www.koob.ru/management>

3. Электронные книги по менеджменту (управлению предприятием). Форма доступа: <http://www.aup.ru/books/i002.htm>

4. Электронный ресурс «Менеджмент – курс лекции». Библиотека менеджмента. Форма доступа: <http://nfkgtu.narod.ru/electroteh..>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать: · организацию производственного и технологического процессов; · условия эффективного общения; · сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; · стили управления; · способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; · правила делового общения в коллективе.	оценка результатов практических заданий, самостоятельной работы студентов.	результаты выполнения практических работ; - дифференцированный зачет

уметь: применять методику принятия эффективного решения; организовывать работу и обеспечивать условия для профессионального и личностного совершенствования исполнителей; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг.	наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий.	результаты выполнения практических работ; дифференцированный зачет.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА»	745
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	746
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	749
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	750

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Основы маркетинга является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Основы маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «ОП.07 Основы маркетинга»: формирование у обучающихся теоретических знаний о маркетинговой политике организации и практических навыков проведения маркетинговых исследований. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

51. Код ПК, ОК	52. Умения	53. Знания

54. ПК 6.1.	60. – грамотно определять	62. – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
55. ОК 01	61. маркетинговую политику	63. понятие сегментация рынка;
56. ОК 04	организации питания (товарную,	64. – методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой,
57. ОК 05	ценовую политику, способы	сбытовой, коммуникационной политики
58. ОК 06	продвижения продукции и услуг	организации питания (комплекс маркетинга);
59.	на рынке);	65. – организацию управления маркетинговой
	– проводить маркетинговые	66. деятельностью в организации
	исследования в соответствии с	ресторанного бизнеса.
	целями организации и анализ	
	потребительских предпочтений,	
	меню конкурирующих и наиболее	
	популярных организаций питания	
	в различных сегментах	
	ресторанного бизнеса.	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

практические занятия - 14 часов;

самостоятельная работа обучающихся – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.07 Основы маркетинга»

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
4 курс, 7 семестр			36/14	
Тема 1. Понятие маркетинга, его цели и функции	1-2.	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	3.	Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	1	
	4.	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия.	1	
	5.	Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания.	1	
	6.	Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества. Разработка нового товара (услуги).	1	
	7-8.	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	2	
	9.	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	1	
	10.	Маркетинговое исследование: цели, виды, методы (качественные, количественные).	1	
	11-12.	Практическое занятие № 44. Исследование как элемент маркетинга. Исследование сегмента рынка сферы питания.	2	
Тема 2. Маркетинговые исследования в общественном питании	13-14.	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,
	15.	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов.	1	

	16.	Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях.	1	ОК 11
	17.	Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	1	
	18.	Основные инструменты маркетинга: Интернет-ресурс, баннер, баннерообменные сети, рекламная кампания в Яндекс, Google и других системах (в первую очередь, контекстная реклама), новостные группы, блоги, рассылка писем по электронной почте и в системах мгновенных сообщений (QIP, Mail.ru Agent), статьи, написанные на заказ и размещенные в электронных СМИ.	1	
	19-20.	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	21-22.	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	
	23-26.	Практические занятия. Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	4	
Тема 3. Интернет-маркетинг.	27.	Интернет-маркетинг: понятие, основы, цели и задачи, инструменты. Для чего нужна реклама? Воздействие рекламы на решения потребителей.	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	28-29.	Практическое занятие № 44. Исследование интернет – маркетинга, как элемента влияния на потребителя рынка услуг общественного питания.	2	
	30.	Методы продвижения в Интернете.	1	
	31-32.	Практическое занятие № 43. Инструменты Интернет - маркетинга. Выбор методов подходящих для продвижения заданного продукта.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка докладов по результатам анализа информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка к дифференцированному зачету.	2	
Промежуточная аттестация	33-34.	Дифференцированный зачет	2	
		Всего	36/14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

7. Басовский, Л. Е. Маркетинг : учебное пособие / Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 233 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-020419-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2173216> – Режим доступа: по подписке.

8. Герасимов, Б. И. Маркетинг : учебное пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018783-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2056806>– Режим доступа: по подписке.

9. Резник, Г. А. Маркетинг : учебное пособие / Г.А. Резник. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 199 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018914-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2067373>. – Режим доступа: по подписке.

10. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/7170>. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051246>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

5. Соловьев, Б. А. Маркетинг : учебник / Б. А. Соловьев. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 383 с. — (Учебники для программы МВА). - ISBN 978-5-16-002263-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1058466>. – Режим

доступа: по подписке.

6. Морошкин, В. А. Маркетинг : учебное пособие / В.А. Морошкин, Н.А. Контарёва, Н.Ю. Курганова. — Москва : ФОРУМ, 2020. — 352 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-432-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1072282> (дата обращения: 02.12.2024). — Режим доступа: по подписке.

7. Окольнішнікова, І. Ю. Методологія розвитку ринку послуг підприємств харчування в найбільших містах Росії: маркетинговий і логістичний аспекти : монографія / І. Ю. Окольнішнікова, Ю. Г. Кузменко, Е. Д. Конькова. - Москва : «Креативна економіка», 2019. - 192 с. - ISBN 978-5-91292-297-8. - Текст : електронний. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1977912>— Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

7. BOOK.ru Издательство КноРус - библиотечно-електронна система www.book.ru/

8. Ecsn: Економіка для всіх. — Режим доступа: <http://ecson.ru/>.

9. Издательство «Лань» Електронно-бібліотечна система. <http://e.lanbook.com>

10. Издательство ЮРАЙТ – бібліотечно-електронна система <http://biblio-online.ru>.

11. ЭКСПЕРТ ONLINE: Економіка для всіх. — Режим доступа: <https://expert.ru/ural/2012/19/ekonomika-dlya-vseh/>.

12. Електронна бібліотечна система ІНФРА-М ЕБС ZNANIUM.COM <http://elib.tsogu.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать: – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.	владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; полнота ответов, точность формулировок	результаты выполнения практических работ; - дифференцированный зачет

Уметь: – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.	Правильность, полнота выполнения заданий, Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательность действий и т.д. Рациональность действий	результаты выполнения практических работ; дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Иркутск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	754
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	755
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	761
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	763

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	– использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия	– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

	деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	– право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:

практические занятия - 5 часов,

самостоятельная работа обучающихся – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	34
В т.ч. в форме практической подготовки	5
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	5
самостоятельная работа обучающихся	2
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с ОП.13	2

2.2. Тематический план и содержание учебной 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
2 курс, 4 семестр			34/5	
Раздел 1 Основные положения Конституции РФ			5	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	1-2	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	2	ОК 01-07, ОК 09
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	3-5	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина Право социальной защиты граждан	3	ОК 01-07, ОК 09
Раздел 2 Основы гражданского права			7	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	6	Предмет, принципы и источники российского гражданского права	1	ОК 01-07, ОК 09
	7	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	1	
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	8	Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм	1	ОК 01-07, ОК 09

		собственности, регламентация их деятельности		
	9-10	Практических занятий Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	2	
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	11	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	1	ОК 01-07, ОК 09
	13	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	1	
Раздел 3 Основы трудового права			8	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	14	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	1	ОК 01-07, ОК 09
	15	Практических занятий Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	1	

Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	16	Материальная ответственность работодателя перед работником	1	ОК 01-07, ОК 09
	17-18	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	2	
	19	Практических занятий Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	1	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	20	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения	1	ОК 01-07, ОК 09
	21	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	1	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность			6	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	22	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины	1	ОК 01-07, ОК 09
	23	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	1	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	25	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	1	ОК 01-07, ОК 09
	26	Практических занятий Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	1	
Тема 4.3. Административные наказания	27-28	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	2	ОК 01-07, ОК 09
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности			6	
Тема 5.1.	29-30	Конституционные гарантии предпринимательской	2	ОК 01-07, ОК

Правовая охрана хозяйственных прав		деятельности, защита хозяйственных прав		09
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	31	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.	1	ОК 01-07, ОК 09
	32	Третейские суды в РФ	1	
	33-34	Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с ОП.13	2	
		Всего:	34/5	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А. Гуреева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0743-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225693> – Режим доступа: по подписке.

2. Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.И. Тыщенко. — 4-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/24252>. - ISBN 978-5-369-01657-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1788152> – Режим доступа: по подписке.

3. Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 364 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0874-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865357> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Матвеев, Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : краткий курс / Р.Ф. Матвеев. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 128 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-063-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1834716> – Режим

доступа: по подписке.

2. Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие / А. И. Тыщенко. - 2-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. - 203 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01466-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1015080> – Режим доступа: по подписке.

3. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 1 июля 2020 г.).

4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (ТК РФ) (с изменениями и дополнениями).

5. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) (части первая, вторая, третья и четвертая) (с изменениями и дополнениями).

6. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. N 195-ФЗ (КоАП РФ) (с изменениями и дополнениями).

7. Федеральный закон от 26 октября 2002 г. N 127-ФЗ "О несостоятельности (банкротстве)" (с изменениями и дополнениями).

8. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. N 1032-1 "О занятости населения в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).

9. Федеральный закон от 17 декабря 2001 г. N 173-ФЗ "О трудовых пенсиях в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).

10. Федеральный закон от 15 декабря 2001 г. N 166-ФЗ "О государственном пенсионном обеспечении в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).

11. Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. N 400-ФЗ "О страховых пенсиях" (с изменениями и дополнениями).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: – основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	– Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности – Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки – выполнения – Соответствие требованиям инструкций, регламентов – Рациональность действий	– активность поведения на занятиях в группах; – точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; – дифференцированный зачет
Умения: – использовать необходимые нормативно-правовые	– Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов,	– активность поведения на занятиях в группах;

документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	соответствие требованиям безопасности – Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки выполнения – Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	– точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; – дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Иркутск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	768
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	769
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	774
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	776

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09. Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

– Код ПК, ОК	– Умения	– Знания
– ПК 6.1-6.4	– пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;	– основные понятия автоматизированной обработки информации;
– ОК 01	– обрабатывать текстовую и табличную информацию;	– общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
– ОК 02	– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	– базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
– ОК 03	– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
– ОК 04	– обеспечивать информационную безопасность;	– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
– ОК 05		
– ОК 06		
– ОК 07		

– ОК 09	– применять антивирусные средства защиты информации; – осуществлять поиск необходимой информации	– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 110 часов, в том числе:

практические занятия - 72 часа,

самостоятельная работа обучающихся – 3 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	110
В т.ч. в форме практической подготовки	72
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	72
самостоятельная работа обучающихся	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена	3

2.2. Тематический план и содержание учебной 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
3 курс, 5 семестр				
Раздел 1 Автоматизированная обработка информации			16	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	1-2	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	ОК 01-07, 09
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	3-4	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	2	ОК 01-07, 09
	5-6	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2	
Тема 1.3. Информационные системы	7-8	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	2	ОК 01-07, 09
	9	Виды профессиональных автоматизированных систем.	1	
	10	Классификация информационных систем	1	
	11-14	Практических занятий Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	4	
Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			70	
Тема 2.1 Технология	15-16	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании	2	ОК 01-07, 09 ПК 6.1-6.3

обработки текстовой информации		текстов. Основы конвертирования текстовых файлов		
	17	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква.	1	
	18	Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте.	1	
	19-20	Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	2	
3 курс, 6 семестр				
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации (продолжение)	21-30	Практических занятий Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа	10	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	31	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы.	1	ОК 01-07, 09 ПК 6.1-6.3
	32	Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	1	
	33-42	Практических занятий Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	10	
4 курс, 7 семестр			40	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	43-44	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	2	ОК 01-07, 09 ПК 6.1-6.3
	45	Общие операции со слайдами.	1	
	46	Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	1	
	47-54	Практических занятий Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	8	
Тема 2.4 Технологии	55	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах	1	ОК 01-07, 09

обработки числовой информации в профессиональной деятельности		профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		
	56	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	1	
	57-64	Практических занятий Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	8	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	65	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	1	ОК 01-07, 09 ПК 6.1-6.3
	66	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	1	
	67-78	Практических занятий Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	12	
Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность			30	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	79	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	1	ОК 01-07, 09 ПК 6.1-6.3
	80	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции	1	
	81-82	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..	2	

	83-2	Практических занятий Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	10	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	93	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.	1	ОК 01-07, 09 ПК 6.1-6.3
	94	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	1	
	95-104	Практических занятий Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	10	
		Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов	3	
105-107		Промежуточная аттестация в форме экзамена	3	
		Всего:	110/72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Гвоздева, В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы : учебник / В.А. Гвоздева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 542 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0856-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1922266> – Режим доступа: по подписке.

2. Федотова, Е. Л. Прикладные информационные технологии : учебное пособие / Е.Л. Федотова, Е.М. Портнов. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0897-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1189340> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Борисенко, И. Г. Инженерная и компьютерная графика. Геометрическое и проекционное черчение : учебное пособие / И. Г. Борисенко. - 6-е изд., перераб. и доп. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 234 с. - ISBN 978-5-7638-4345-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819610> – Режим доступа: по подписке.

2. Гагарина, Л. Г. Технические средства информатизации : учебное пособие / Л.Г. Гагарина, Ф.С. Золотухин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 260 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI

10.12737/1083293. - ISBN 978-5-16-016140-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1083293> – Режим доступа: по подписке.

3. Синаторов, С.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / С.В. Синаторов, О.В. Пикулик. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 277 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1092991. - ISBN 978-5-16-016278-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092991> – Режим доступа: по подписке.

4. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0752-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1893876> – Режим доступа: по подписке.

5. Чекмарев, А. А. Справочник по машиностроительному черчению / А. А. Чекмарев, В. К. Осипов. — 11-е изд., стер. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 494 с. — (Справочники ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-010417-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1287090> – Режим доступа: по подписке.

6. Шитов, В. Н. Пакет прикладных программ : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 334 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/989598. - ISBN 978-5-16-014542-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989598> – Режим доступа: по подписке.

7. Шитов, В.Н. Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 247 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995608. - ISBN 978-5-16-014647-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/995608> – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

– Результаты обучения	– Критерии оценки	– Методы оценки
– Знания: – основных понятий автоматизированной обработки информации; – общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; – базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; – состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	– Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен
– Умения: – пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать – информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	– Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- Результаты выполнения практических работ - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ОХРАНА ТРУДА

Иркутск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	780
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	781
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	806
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	807

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.10 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10. Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:

практические занятия - 8 часов,

самостоятельная работа обучающихся – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	34
В т.ч. в форме практической подготовки	8
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа обучающихся	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2		3	4
2 курс, 4 семестр				34/8	
Введение	1	Введение Основные понятия в области охраны труда.	Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	1	ОК 01-07, ОК 09
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда				9	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	2	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.	Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	3	Основные направления государственной политики в области охраны труда.	Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные	1	

			нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	4	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях	Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	1	
	5-6	Практических работ Оформление нормативно-технических документов	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	7	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.	Государственное управление охраной труда Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	8	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.	Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение	1	

			требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	9	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно- профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	10	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	1	
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания				8	ОК 01-07, ОК 09
Тема 2.1	11	Основные понятия: условия труда, их виды. Вредные	Основные метеорологические параметры (производственный	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы		производственные факторы: понятие, классификация.	микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	12	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.	Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	1	
	13-14	Практических занятий Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	15	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодными	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5

			агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	16	Несчастные случаи: понятия, классификация	. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	1	
	17-18	Практических занятий Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность				12	
Тема 3.1	19-20	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Классификация условий работы по степени электробезопасности.	Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	21	Защита от поражения электрическим током.	Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и	1	

			сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	22	Статистическое электричество Технические и организационные мероприятия	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	1	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	23	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.	Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	24	Противопожарный инструктаж	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный	1	

			режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	25	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов.	Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	1	
	26	Пожарный инвентарь. Организация эвакуации людей	Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	1	
	27-28	Практических занятий Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	
Тема 3.3 Требования	29	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции,	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

безопасности к производственному оборудованию			эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	30	Специальные требования безопасности	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово- технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	1	
		Самостоятельная работа обучающихся	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово- технологического оборудования	2	
31-32		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
			Всего:	34/8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

3. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1817478>. – Режим доступа: по подписке.

4. Графкина, М. В. Охрана труда : учебник / М.В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1173489. - ISBN 978-5-16-016522-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2139314>. – Режим доступа: по подписке.

5. Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1860506>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

8. Коробко, В. И. Охрана труда : учебное пособие / В. И. Коробко. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 176 с. - ISBN 978-5-9729-0834-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902685>. – Режим доступа: по подписке.

9. Стасева, Е. В. Оценка рабочих мест по условиям труда : учебное пособие / Е. В. Стасева. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. - 140 с. - ISBN 978-5-9729-0742-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1836193>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ОХРАНА ТРУДА

Иркутск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	.4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

– 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.10 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10. Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными

	(персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:

практические занятия - 8 часов,

самостоятельная работа обучающихся – 2 часа.

– 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	34
В т.ч. в форме практической подготовки	8
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа обучающихся	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2		3	4
2 курс, 4 семестр				34/8	
Введение	1	Введение Основные понятия в области охраны труда.	Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	1	ОК 01-07, ОК 09
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда				9	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	2	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.	Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	3	Основные направления государственной политики в области охраны труда.	Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	1	
	4	Система стандартов по технике безопасности: назначение,	Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание,	1	

		объекты. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях	порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	5-6	Практических работ Оформление нормативно-технических документов	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	7	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.	Государственное управление охраной труда Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	8	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.	Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	1	
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	9	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных	Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Соответствие производственных процессов и	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

		условий и охраны труда.	продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	10	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	1	
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания				8	ОК 01-07, ОК 09
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	11	Основные понятия: условия труда, их виды. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.	Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	12	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.	Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	1	

	13-14	Практических занятий Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	15	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	16	Несчастные случаи: понятия, классификация	. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	1	
	17-18	Практических занятий Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность				12	
Тема 3.1	19-20	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Классификация условий работы по степени электробезопасности.	Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Опасные узлы и зоны машин.	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

			Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	21	Защита от поражения электрическим током.	Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	1	
	22	Статистическое электричество Технические и организационные мероприятия	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	1	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	23	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.	Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5

	24	Противопожарный инструктаж	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров	1	
	25	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов.	Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	1	
	26	Пожарный инвентарь. Организация эвакуации людей	Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	1	
	27-28	Практических занятий Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	29	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

			технологического оборудования		ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	30	Специальные требования безопасности	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	1	
		Самостоятельная работа обучающихся	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	2	
31-32		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
			Всего:	34/8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

6. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1817478>. – Режим доступа: по подписке.

7. Графкина, М. В. Охрана труда : учебник / М.В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1173489. - ISBN 978-5-16-016522-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2139314>. – Режим доступа: по подписке.

8. Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1860506>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

10. Коробко, В. И. Охрана труда : учебное пособие / В. И. Коробко. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 176 с. - ISBN 978-5-9729-0834-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902685>. – Режим доступа: по подписке.

11. Стасева, Е. В. Оценка рабочих мест по условиям труда : учебное пособие / Е. В. Стасева. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. - 140 с. -

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составители:

Атаманов С.А., преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей

естественнонаучного цикла,

математики и ИКТ

Протокол № 10 от 03 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	812
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	815
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	828
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	831

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью Общепрофессионального цикла образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: развитие у обучающихся общей культуры безопасности, а также формирование знаний и первоначальных умений по исполнению обязанностей военной службы.

Освоение учебной дисциплины способствует формированию общих компетенций (ОК), включающих в себя способность:

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.

Освоение учебной дисциплины способствует формированию профессиональных компетенций (ПК), включающих в себя способность:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военноучетных специальностей и

- самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
 - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
 - оказывать первую помощь пострадавшим.
- В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
 - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
 - основы военной службы и обороны государства;
 - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
 - способы защиты населения от оружия массового поражения;
 - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
 - области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

- практические занятия - 48 часов,
- самостоятельная работа обучающихся – 3 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	68
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	48
в т. ч.:	
период пятидневных сборов	35
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	3
Промежуточная аттестация (экзамен)	3

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся			Объем часов	Формируемые компетенции
	№, тема урока		Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5	6
2 курс, 4 семестр				68/48	
Раздел 1 Чрезвычайные ситуации мирного времени и организация защиты от них					
Тема 1.1. Организация гражданской обороны и чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них.	1	Практическое занятие. Гражданская оборона страны. Средства коллективной и индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Аварийно-спасательные работы при ЧС.	Организация гражданской обороны. Средства защиты от оружия массового поражения. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения Практическое занятие. Организация аварийно-спасательных работ. ЧС природного и техногенного характера. Изучение организации аварийно-спасательных работ и выполнении других неотложных работ при ликвидации последствий ЧС техногенного характера. Поражающие факторы источников ЧС природного характера. Ответить на вопросы в методической разработке.	1	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	2	Практическое занятие. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК. Отработка правил поведения в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения».	Практическое занятие. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК. Отработка правил поведения в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	1	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3

Тема 1.2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте и на производственных объектах.	3	Практическое занятие. Отработка правил поведения при чрезвычайных ситуациях на транспорте и авариях (катастрофах) на химически и радиационно-опасных объектах.	Практическое занятие. Отработка правил поведения при автомобильных и железнодорожных авариях на воздушном и водном транспорте. Отработка порядка и правил действия при авариях (катастрофах) на химически и радиационно-опасных объектах. Ответить на вопросы в методической разработке.	1	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	4	Практическое занятие. Отработка правил поведения при террористических актах, при пожаре и при опасностях в профессиональной деятельности.	Практическое занятие. Действия при обнаружении взрывчатых устройств, получении угрозы по телефону, при захвате в заложники. Отработка порядка и правил действий при пожаре с использованием первичных средств пожаротушения и эвакуации. Отработка порядка и правил действия потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности.	1	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
Раздел 2. Основы медицинской помощи				2	
Тема 2.1. Правила оказания первой помощи.	5-6	Практическое занятие. Правила оказания первой помощи	Общие сведения о первой доврачебной помощи. Порядок оказания первой помощи. Виды травм, ран, кровотечений. Транспортировка раненых. Практическое занятие. «Основы оказания первой помощи»	2	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
Раздел 3 Основы военной службы					
Тема 3.1. Вооружённые Силы России на современном этапе	7	Практическое занятие. Состав и организационная структура Вооружённых Сил России на современном этапе.	Практическое занятие. Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск. Сухопутные войска, Военно-морской флот, Воздушно-космические войска. Рода войск Вооружённых Сил, Ракетные войска стратегического назначения, воздушно-десантные войска.	1	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	8	Практическое занятие. Система руководства и управления, воинская	Практическое занятие. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. Функции Верховного Главнокомандующего, Министра обороны ВС РФ. Определение	1	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3

		обязанность и комплектование в Вооружённых Силах России.	воинской обязанности и комплектование Вооружённых Сил личным составом. Ответить на вопросы практического занятия.		
	9	Практическое занятие. Военная присяга. Боевое знамя части. Взаимоотношения между военнослужащими.	Практическое занятие. Порядок прохождения военной службы по призыву. Значение военной присяги. Порядок проведения военной присяги. Значение боевого знамени части, история боевых знамён. Условия хранения БЗ и ответственность за его утерю. Единоначалие. Командиры (начальники) и подчиненные. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Старшие и младшие. Приказ порядок его отдачи и выполнения. Ответить на вопросы практического занятия.	1	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	10	Практическое занятие. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих.	Практическое занятие. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд. Суточный наряд роты. Размещение военнослужащих. Основные помещения казармы. Распределение времени и повседневная деятельность военнослужащих. Подъём, утренний осмотр и вечерняя поверка. Завтрак, обед, ужин.	1	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	11	Практическое занятие. Суточный наряд части (роты).	Практическое занятие. Общие положения о суточном наряде. Состав суточного наряда части. Развод суточного наряда. Состав суточного наряда по роте. Обязанности дневального по роте. Обязанности дежурного по роте. Отработка команд дневального и дежурного по роте.	1	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	12	Практическое занятие. Воинская дисциплина. Караул.	Практическое занятие. Чему обязывает воинская дисциплина. Чем достигается воинская дисциплина. Дисциплинарные взыскания и поощрения, применяемые к солдатам и матросам Предназначение караула. Подготовка караула. Состав караула.	1	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3

			Обязанности часового. Что запрещено часовому? Действия часового при нападении на пост. Ответить на вопросы практического занятия. Отработка действий часовым при нападении на пост.		
Тема 3.2. Строевая и огневая подготовка.	13-14	Практическое занятие. Строи и управления ими. Обязанности командиров и военнослужащих перед построением и в строю.	Практическое занятие. Строи и управления ими. Основные Обязанности командиров и военнослужащих перед построением и в строю определения элементов строя. Управление строем. Выполнение построения в одношереножный, двухшереножный строй. Выполнение построения в колонну по одному, по двое, по трое и четверо .	2	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	15-16	Практическое занятие. Строевая стойка и повороты на месте. Движение строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте. Повороты в движении.	Практическое занятие. Выполнение элементов строевой подготовки. Строевая стойка и повороты на месте. Движение строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте. Повороты в движении.	2	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	17-18	Практическое занятие. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него. Построение и перестроения в строю.	Практическое занятие. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него. Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй, выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте. Построение и отработка движения походным строем.	2	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3

	19-20	Практическое занятие. Выполнение воинского приветствия.	Практическое занятие. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении	2	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	21-22	Практическое занятие. Материальная часть автомата Калашникова АК-74 и АК-12. Подготовка автомата к стрельбе. Ведения огня из автомата.	Практическое занятие. Материальная часть автомата Калашникова. Тактико-технические характеристики АК-74. Тактико-технические характеристики АК-112. Подготовка автомата к стрельбе. Ведения огня из автомата. Ведение огня (приемы и правила стрельбы) из автомата.	2	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	23	Практическое занятие. Неполная разборка и сборка автомата.	Практическое занятие. Неполная разборка и сборка автомата.	1	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	24-25	Практическое занятие. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата.	Практическое занятие. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата.	2	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
	26-27	Практическое занятие. Принятие положение для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание.	Практическое занятие. Принятие положение для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание.	2	ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3
2 курс, 4 семестр				41	
			Учебные сборы	35	
			1 день	7	

Тема. Основы безопасности военной службы. ⁹	28	Практическое занятие. Основы обеспечения безопасности военной службы.	Основы обеспечения безопасности военной службы. Показное (комплексное) занятие. Основные мероприятия по обеспечению безопасности военной службы.	1	ОК 01-09
Тема. Общевойсковые уставы.	29	Практическое занятие. Военнослужащие ВС РФ и взаимоотношения между ними. Размещение военнослужащих.	Военнослужащие Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними. Размещение военнослужащих в казарме.	1	ОК 01-09
	30	Практическое занятие. Распределение времени и внутренний порядок. Распорядок дня и регламент служебного времени.	Распределение времени и внутренний порядок. Распорядок дня и регламент служебного времени.	1	ОК 01-09
	31	Практическое занятие. Обязанности лиц суточного наряда. Назначение суточного наряда, его состав и вооружение. Подчиненность и обязанности дневального по роте.	Обязанности лиц суточного наряда. Выполнение обязанностей лиц суточного наряда. Назначение суточного наряда, его состав и вооружение. Подчиненность и обязанности дневального по роте.	1	ОК 01-09
	32	Практическое занятие. Обязанности дежурного по роте. Порядок приема и сдачи дежурства, действия при	Обязанности дежурного по роте. Порядок приема и сдачи дежурства, действия при подъеме по тревоге, прибытие в роту офицеров и старшин.	1	ОК 01-09

⁹ Здесь и далее тема, содержание и вид занятий учебных сборов рабочей программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» указаны в соответствии с учебно-тематическим планом проведения учебных сборов, утвержденным приказом Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах».

		подъеме по тревоге, прибытие в роту офицеров и старшин.			
Тема. Строевая подготовка.	33	Практическое занятие. Строевые приемы и движения без оружия.	Выполнение строевых приемов и движения без оружия. Выполнение команд: «Становись», «Равняйсь», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить», «Головные уборы снять (одеть)». Повороты на месте. Движение строевым шагом.	1	ОК 01-09
Тема. Физическая подготовка.	34	Практическое занятие. Тренировка в беге на длинные дистанции (кросс на 3 - 5 км).	Тренировка в беге на длинные дистанции (кросс на 3 - 5 км).	1	ОК 01-09
			2 день	7	
Тема. Физическая подготовка.	35	Практическое занятие. Разучивание и совершенствование физических упражнений утренней физической зарядки.	Разучивание и совершенствование физических упражнений, выполняемых на утренней физической зарядке. Комплекс вольных упражнений №1, №2.	1	ОК 01-09
Тема. Военно-медицинская подготовка.	36	Практическое занятие. Основы сохранения здоровья военнослужащих. Оказание первой помощи.	Основы сохранения здоровья военнослужащих. Оказание первой помощи при артериальном и венозном кровотечениях конечностей, переломах.	1	ОК 01-09
	37	Зачёт по теме. Практическое занятие. Неотложные мероприятия.	Неотложные мероприятия. Оказание первой помощи при ранениях головы и в грудную клетку (пневмоторакс). Остановка кровотечения, наложение повязки на раны верхних и нижних конечностей.	1	ОК 01-09
Тема. Огневая подготовка.	38	Практическое занятие. Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка.	Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка.	1	ОК 01-09

	39	Практическое занятие. Работа частей и механизмов автомата при зарядании и стрельбе.	Работа частей и механизмов автомата при зарядании и стрельбе.	1	ОК 01-09
	40	Практическое занятие. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение.	Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение. Чистка оружия.	1	ОК 01-09
Тема. Общевоинские уставы.	41	Практическое занятие. Комната для хранения оружия, её оборудование и допуск туда личного состава. Порядок хранения и выдачи оружия.	Комната для хранения оружия, ее оборудование. Порядок хранения оружия и боеприпасов. Допуск личного состава в комнату для хранения оружия. Порядок выдачи оружия и боеприпасов.	1	ОК 01-09
			3 день	7	
Тема. Тактическая подготовка.	42	Практическое занятие. Движения солдата в бою. Передвижения на поле боя.	Отработка движений солдата в бою. Одиночные передвижения на поле боя.	1	ОК 01-09
	43	Практическое занятие. Движения солдата в бою. Передвижения на поле боя.	Отработка движений солдата в бою. Передвижения в двойках на поле боя.	1	ОК 01-09
Тема. Радиационная, химическая и биологическая защита.	44	Практическое занятие. Средства индивидуальной защиты и пользование ими.	Средства индивидуальной защиты и порядок использование их. Надевание на время костюма ОЗК, противогаза.	1	ОК 01-09
	45	Зачёт по теме. Практическое занятие. Способы действий личного состава в условиях	Способы действий личного состава в условиях радиационного, химического и биологического заражения. Надевание на время костюма ОЗК, противогаза. Обеззараживание личного оружия и обмундирования. Приемы и способы радиационной, химической и биологической защиты; преодоление участка местности,	1	ОК 01-09

		радиационного, химического и биологического заражения.	зараженного радиоактивными (отравляющими) веществами; действия солдата по сигналам оповещения и вспышке ядерного взрыва; выполнение нормативов одевания средств индивидуальной защиты.		
Тема. Физическая подготовка.	46	Практическое занятие. Упражнения на гимнастических снарядах и подтягивание на перекладине.	Совершенствование упражнений на гимнастических снарядах и контроль упражнения в подтягивании на перекладине.	1	ОК 01-09
Тема. Строевая подготовка.	47	Практическое занятие. Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение воинского приветствия.	Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении.	1	ОК 01-09
Тема. Общевойсковые уставы.	48	Практическое занятие. Несение караульной службы - выполнение боевой задачи, состав караула. Часовой и его обязанности. Пост и его оборудование.	Несение караульной службы - выполнение боевой задачи, состав караула. Часовой и караульный. Обязанности часового. Пост и его оборудование. Отработка действий часового на посту.	1	ОК 01-09
			4 день	7	
Тема. Физическая подготовка.	49	Практическое занятие. Совершенствование и контроль упражнения в беге на 100 м.	Разминка, совершенствование и контроль упражнения в беге на 100 м.	1	ОК 01-09
Тема. Тактическая подготовка.	50	Практическое занятие. Обязанности наблюдателя. Выбор места наблюдения, его занятие, оборудование и маскировка, оснащение наблюдательного поста.	Обязанности наблюдателя. Выбор места наблюдения, его занятие, оборудование и маскировка, оснащение наблюдательного поста.	1	ОК 01-09

Тема. Огневая подготовка.	51	Практическое занятие. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке.	Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке.	1	ОК 01-09
	52	Практическое занятие. Правила стрельбы из стрелкового оружия.	Правила стрельбы из стрелкового оружия.	1	ОК 01-09
Тема. Строевая подготовка.	53	Практическое занятие. Выполнение построения, перестроения, поворотов, перемены направления движения. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении.	Выполнение построения, перестроения, поворотов, перемены направления движения. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении.	1	ОК 01-09
Тема. Общевойсковые уставы.	54	Практическое занятие. Воинская дисциплина.	Воинская дисциплина. Поощрение и дисциплинарные взыскания. Права военнослужащего.	1	ОК 01-09
	55	Практическое занятие. Воинская дисциплина.	Дисциплинарная, административная и уголовная ответственность военнослужащих.	1	ОК 01-09
			5 день	7	
Тема. Огневая подготовка.	56	Зачёт по теме. Практическое занятие. Неполная разборка автомата Калашникова, знание работы частей и механизмов.	Неполная разборка автомата Калашникова, знание работы частей и механизмов.	1	ОК 01-09
	57	Зачёт по теме. Практическое занятие. Подготовка к	Подготовка к стрельбе, меры безопасности при стрельбе.	1	ОК 01-09

		стрельбе, меры безопасности при стрельбе.			
	58	Зачёт по теме. Практическое занятие. Выполнение начального упражнения стрельбы из АК (третье упражнение из малокалиберной винтовки). Первое упражнение по метанию ручной гранаты.	Выполнение начального упражнения стрельбы из АК (третье упражнение из малокалиберной винтовки). Первое упражнение по метанию ручной гранаты.	1	ОК 01-09
Тема. Тактическая подготовка.	59	Зачёт по теме. Практическое занятие. Передвижение на поле боя. Выбор места для стрельбы и скрытное расположение на нём, самоокапывание и маскировка. Трассировка окопа, передвижение на поле боя перебежками и переползанием.	Передвижение на поле боя. Выбор места для стрельбы и скрытное расположение на нём, самоокапывание и маскировка. Трассировка окопа, передвижение на поле боя перебежками и переползанием.	1	ОК 01-09
Тема. Строевая подготовка.	60	Зачёт по теме. Практическое занятие. Строевая стойка, повороты на месте и в движении, строевой шаг, воинское приветствие на месте и в движении, строй отделения, взвода. Строй подразделений в пешем порядке. Развернутый и походный строй взвода.	Строевая стойка, повороты на месте и в движении, строевой шаг, воинское приветствие на месте и в движении, строй отделения, взвода.	1	ОК 01-09
Тема. Физическая подготовка.	61-62	Зачёт по теме. Практическое занятие. Бег 100 метров, подтягивание на перекладине, кросс 1000метров.	Бег 100 метров, подтягивание на перекладине, кросс 1000метров.	2	ОК 01-09

	63-65	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> подготовка отчета по учебным сборам		3	
Промежуточная аттестация	66-68	Экзамен	Промежуточная аттестация в форме экзамена	3	
			Всего:	68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов;
- комплект плакатов (стендов) серии «Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях»;
- комплект плакатов (стендов) серии: «Безопасность в чрезвычайных ситуациях»;
- комплект двусторонних плакатов «Современные средства поражения», ЕГСЧС, ГО, «Инфекционные заболевания» (формата 140x100);
- комплект плакатов серии «Вооружение и военная техника»;
- комплект плакатов серии «Служу Отечеству»;
- комплект плакатов серии «Символы России и Вооружённых Сил»;
- стенд-плакат «Призывник»;
- классная доска;
- реанимационно-диагностический тренажер «ВИТИМ 2-4У» (манекен-тренажер сердечно-легочной реанимации пружинно-механический с выносным электронным контроллером - настенным табло);
- массогабаритная модель автомата Калашникова;
- массогабаритная модель пистолета ПМ;
- пневматические винтовки;
- противогазы ГП5, ГП-7;
- носилки медицинские;
- аптечки АИ-1(АИ-2, АИ-3).

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в интернет;
- мультимедийный проектор;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. - Москва : Академия, 2025. - 208 с.

2. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова —

М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-11-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1069174> – Режим доступа: по подписке.

3. Ковальчук, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие : в 2 частях. Часть 1. Основы защиты населения и территорий от военных, техногенных и природных чрезвычайных ситуаций / А. Н. Ковальчук, Н. М. Ковальчук. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 287 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018124-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1911603>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова [и др.]. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. - 150 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1869676> – Режим доступа: по подписке.

2. Ветошкин, А. Г. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / А.Г. Ветошкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 308 с. - ISBN 978-5-9729-0991-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1903523> – Режим доступа: по подписке.

3. Ковальчук, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие : в 2 частях. Часть 1. Основы защиты населения и территорий от военных, техногенных и природных чрезвычайных ситуаций / А.Н. Ковальчук, Н.М. Ковальчук. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 287 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018124-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1911603> – Режим доступа: по подписке.

4. Ковальчук, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие : в 2 частях. Часть 2. Основы подготовки граждан к военной службе / А.Н. Ковальчук. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 328 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018123-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1911602> – Режим доступа: по подписке.

5. Кузнецов, Д.В. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие : в 2 частях. Часть 1 / Д.В. Кузнецов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 131 с. — (Военное образование). - ISBN 978-5-16-108606-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1095099> – Режим доступа: по подписке.

6. Кузнецов, Д.В. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие : в 2 частях. Часть 2 / Д. В. Кузнецов, М. И. Крапивин. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 179 с. — (Военное образование). - ISBN 978-5-16-108605-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1095098> – Режим доступа: по подписке.

7. Сычев, Ю.Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 204 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015260-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1852173> – Режим доступа: по подписке.

8. Учебно-методическое пособие для практических занятий по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для обучающихся всех специальностей СПО :

учебно-методическое пособие / Т.С. Иванова, Е. Ю. Гузенко, И.С. Мартынов [и др.]. - Волгоград : ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2021. – 96 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1911475> – Режим доступа: по подписке.

9. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1841091> – Режим доступа: по подписке.

10. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 1 июля 2020 г.).

11. Федеральный закон от 31 мая 1996 г. № 61-ФЗ «Об обороне» (с изменениями и дополнениями).

12. Федеральный закон от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями и дополнениями).

13. Федеральный закон от 12 февраля 1998 г. № 28-ФЗ «О гражданской обороне» (с изменениями и дополнениями).

14. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (с изменениями и дополнениями).

15. Федеральный закон от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (с изменениями и дополнениями).

16. Федеральный закон от 6 марта 2006 г. № 35-ФЗ «О противодействии терроризму» (с изменениями и дополнениями).

17. Федеральный закон от 28 декабря 2010 г. № 390-ФЗ «О безопасности» (с изменениями и дополнениями).

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (<https://mchs.gov.ru/>);

2. Министерство внутренних дел Российской Федерации (<https://мвд.рф/>);

3. Министерство обороны Российской Федерации (<https://mil.ru/>);

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

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

6. Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» (<http://www.pobediteli.ru/>);

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

8. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru/);

9. Центральный музей Военно-воздушных сил России (<http://www.monino.ru/>).

10. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Знания</i>		
принципов обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации; основ военной службы и обороны государства; задач и основных мероприятий гражданской обороны; способов защиты населения от оружия массового поражения; мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах; организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;	Демонстрация знаний по основным видам потенциальных опасностей и их последствиях в профессиональной деятельности и в быту, принципов снижения вероятности их реализации Демонстрация знаний по задачам и основным мероприятиям гражданской обороны Демонстрация знаний по способам защиты населения от оружия массового поражения; мерам пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах Демонстрация знаний основ военной службы и обороны государства Демонстрация знаний основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в	Оценка результатов деятельности обучающихся при – выполнении практических заданий; – выполнении тестирования; – выполнении проверочных работ; – устном опросе; – проведении промежуточной аттестации

основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; областей применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.	которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессии. Демонстрация знаний организации и порядка призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке Демонстрация знаний порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим	
<i>Умения</i>		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных; ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военноучетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей	Демонстрация умения использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения; Демонстрация умения ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные, полученной профессии Демонстрация умения оказывать первую помощь пострадавшим	Оценка результатов деятельности обучающихся при – выполнении практических заданий; – выполнении тестирования; – выполнении проверочных работ; – устном опросе; – проведении промежуточной аттестации

военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим.		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОСНОВЫ РАБОТЫ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ И СПРАВОЧНЫХ
ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМАХ

Иркутск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	836.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	837
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	840
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	841

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12 Основы работы в государственных и справочных информационных системах»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Основы работы в государственных и справочных информационных системах является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.12. Основы работы в государственных и справочных информационных системах» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	– Регистрироваться и использовать личный кабинет на портале Госуслуг для получения государственных услуг, связанных с профессиональной деятельностью. – Находить и анализировать нормативные документы, технические регламенты и стандарты, касающиеся общественного питания. – Подбирать рецептуры, сырье, материалы и оборудование для профессиональной деятельности на основе заданных параметров, используя специализированные базы данных. – Оценивать риски и	– Основные принципы работы с государственными информационными системами, такими как ЕСИА и Госуслуги. – Специализированные справочные системы, используемые в общественном питании, включая базы данных нормативных документов, санитарные нормы и правила. – Методы эффективного поиска и анализа информации, необходимой для профессиональной деятельности.

	разрабатывать меры по обеспечению безопасности и конфиденциальности при работе с государственными и справочными информационными системами.	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часов, в том числе:

практические занятия - 18 часов,

самостоятельная работа обучающихся – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	34
В т.ч. в форме практической подготовки	18
в том числе:	
практические занятия	16
самостоятельная работа обучающихся	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
1 курс, 1 семестр			34/18	
Раздел 1. Использование государственных и справочных информационных систем в профессиональной деятельности			34/18	
Тема 1.1 Государственные и справочные информационные системы в профессиональной деятельности специалиста	1-2	Введение в государственные и справочные информационные системы: обзор основных понятий и принципов работы с информационными системами.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	3-4	Операции над единицами информации. Показатели информации. Информационно-правовые системы. Реквизиты документов.	2	
	5-6	Государственные информационные системы: изучение основных государственных информационных систем, таких как ЕСИА, Госуслуги, и их роли в обеспечении доступа к государственным услугам.	2	
	7-8	Специализированные справочные системы для сферы общественного питания: обзор специализированных справочных систем, используемых в общественном питании, включая базы данных нормативных документов, санитарные нормы и правила, регламенты и стандарты.	2	
	9-10	Поиск и анализ информации в государственных и справочных информационных системах: обучение методам эффективного поиска и анализа информации, необходимой для профессиональной деятельности.	2	
	11-12	Применение информационных систем в профессиональной деятельности: рассмотрение примеров использования информационных систем для решения конкретных задач, таких как разработка рецептур, выбор материалов, сырья и оборудования.	2	
	13-14	Безопасность и конфиденциальность в информационных системах: обсуждение вопросов безопасности и конфиденциальности при работе с государственными и справочными информационными системами.	2	
		В том числе лабораторных и практических работ		
	15-16	Работа с порталом Госуслуг: регистрация личного кабинета, получение государственных услуг, связанных с профессиональной деятельностью.	2	
	17-20	Поиск нормативных документов в справочных системах: нахождение и анализ нормативных, правовых документов, регламентов и стандартов, касающихся общественного питания.	4	

	21-24	Использование специализированных баз данных для выбора сырья, материалов и оборудования на основе заданных параметров.	4	
	25-28	Решение ситуационных задач с применением информационных систем: анализ и решение практических задач, связанных с разработкой рецептур, выбором материалов, оборудования и сырья, разработка инструкций для подчиненных.	4	
	29-30	Анализ безопасности и конфиденциальности при работе с информационными системами: оценка рисков и разработка мер по обеспечению безопасности и конфиденциальности при работе с государственными и справочными информационными системами.	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся		
		Создание презентации с использованием государственных и справочных информационных систем: подготовка презентации с использованием найденной в информационных системах информации.	2	
	31-32	Промежуточная аттестация	2	
		Всего:	34/18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

4. Информатика. Информационно-правовые системы и базы данных : учебное пособие / А. П. Ляпин, Е. В. Гохвайс, М. М. Клунникова, Т. А. Осетрова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 116 с. - ISBN 978-5-7638-4260-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1816611>. – Режим доступа: по подписке.
5. Гвоздева, В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы : учебник / В.А. Гвоздева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 542 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0856-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2169724>. – Режим доступа: по подписке.
6. Алиев, В. С. Информационные технологии и системы финансового менеджмента : учебное пособие / В.С. Алиев. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 320 с. : ил. — (Профессиональное образование). - ISBN 979-5-91134-062-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/851815>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Голицына, О. Л. Информационные системы : учебное пособие / О.Л. Голицына, Н.В. Максимов, И.И. Попов. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 448 с. : ил. — (Высшее образование).
2. Информационные системы в экономике : учебное пособие / под ред. Д.В. Чистова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 234 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003511-6. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.ru/catalog/product/1669591>. – Режим доступа: по подписке.

3. Рябов, И. В. Автоматизированные информационно-управляющие системы : учебное пособие / И. В. Рябов. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-9729-1374-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2092446>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: – основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	– Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности – Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки выполнения – Соответствие требованиям инструкций, регламентов – Рациональность действий	– активность поведения на занятиях в группах; – точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; – дифференцированный зачет

– виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.		
Умения: – использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	– Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности – Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – Точность оценки, самооценки выполнения – Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий	– активность поведения на занятиях в группах; – точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; – дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Основы эффективного поведения на рынке труда

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	847
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	849
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	857
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	859

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13 Основы эффективного поведения на рынке труда»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Основы эффективного поведения на рынке труда является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.12. Основы работы в государственных и справочных информационных системах» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09	– давать аргументированную оценку степени востребованности профессии на рынке труда; – аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; – осуществлять телефонные звонки и визит к работодателю с целью трудоустройства; – проходить испытания при приеме на работу; – составлять резюме, поисковое письмо, объявления о поиске работы и другие документы; – осуществлять поиск работы с	– перечень наиболее востребованных профессий, формы занятости; – технологию трудоустройства; – содержание понятия профессиональной деятельности, её основные виды, режимы; – основные типы и виды профессиональных карьер, основания для выбора; – основные аспекты технологии трудоустройства; – общее содержание форм и способов адаптации на рабочем месте; – механизмы ценообразования на

	помощью сети Интернет и других источников; – задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; – составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем; – составлять резюме с учетом специфики работодателя; – применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; – корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; – работать с источниками информации о трудоустройстве при поиске работы; – формировать профессиональное резюме; – участвовать в собеседовании и переговорах с работодателями по поводу трудоустройства; – адаптироваться в трудовом коллективе, на новом рабочем месте; – находить и использовать необходимую информацию для организации собственного бизнеса; – осуществлять анализ рынка сбыта товаров, работ, услуг; – принимать управленческие решения; – собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках; – делать необходимые расчёты; – составлять, заполнять отчетность, декларации; – составлять бизнес-план.	продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях; – порядок организации предпринимательской деятельности. – нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности; – технологию разработки бизнес-плана. –

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часов, в том числе:

практические занятия - 22 часа;

самостоятельная работа обучающихся – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	34
в т. ч.:	
практические занятия	22
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2
Промежуточная аттестация (комплексный дифференцированный зачет)	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы эффективного поведения на рынке труда и предпринимательской деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
	№	Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5
2 курс, 4 семестр			34/22	
Раздел 1. Основы эффективного поведения на рынке труда			20	
Тема 1.1. Процесс труда и его составные элементы. Формы труда	1-2	Процесс труда и его составные элементы. Формы труда. Роль труда. Труд как основа развития общества. Понятия: право на труд, трудовое право, трудовые правоотношения, формы общественной организации труда. Трудовые правоотношения, составляющие предмет трудового права. Характер установления норм трудового права и условий труда. Правовое положение субъектов трудовых отношений. Способы защиты трудовых прав и выполнения трудовых обязанностей. Понятие принципов трудового права. Конституционные принципы трудового права.	Виды источников трудового права: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ (с изменениями и дополнениями), законы РФ, постановления и нормативные распоряжения правительства РФ, нормативные правовые акты (постановления, распоряжения, приказы, инструкции, правила, положения и др.) органов исполнительной власти, осуществляющих функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере труда, качества и уровня жизни и доходов, оплаты труда, пенсионного обеспечения, условий и охраны труда, социальной защиты, социального обслуживания и социального обеспечения. Действие нормативных правовых актов о труде во времени и пространстве.	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Тема 1.2. Анализ современного рынка труда	3-4	. Правовые, экономические и организационные основы государственной политики содействия занятости населения, в том числе гарантии государства по реализации конституционных прав граждан Российской Федерации на труд и социальную защиту от безработицы.	Назначение учебной дисциплины «Основы эффективного поведения на рынке труда и предпринимательской деятельности». Основные понятия. Определение понятия «рынок труда», эволюция данного понятия. Анализ современного рынка труда, типология и структура современного рынка труда. Региональные особенности рынка труда. Рынок труда отдельных профессий. Конкуренция на рынке труда. Занятость. Безработица.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.3. Социальная адаптация на рынке труда	5-6	Практическое занятие 1. Проблемы социальной адаптации рабочих в современных условиях. Источники получения социального опыта. Компетентность работника и социальная адаптация на рынке труда. Меры социальной поддержки безработных граждан и незанятого населения, ищущих работу.	Понятие социальной адаптации. Методы и стадии социальной адаптации. Механизмы и формы социальной адаптации. Критерии социальной адаптации.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.4. Профессиональная деятельность и профессиональная карьера. Планирование трудоустройства	7-8	Практическое занятие 2. Барьеры, мешающие трудоустройству, пути их преодоления.	Разработка индивидуального профессионального плана действий. Дифференциально диагностический опросник Е.А. Климова. Профессиональный стандарт. Квалификационная характеристика. Требования, предъявляемые ими. Профессиональная деятельность и профессиональная карьера. Профессиональное и личностное самоопределение. Планирование карьеры. Профессиональный план - представления человека о профессиональной деятельности, сложившиеся на основе его склада характера, склонностей, интересов, опыта, а также знаний о себе и о мире профессий. Личные качества, их анализ, выявление сильных сторон и положительных качеств. Потребности и интересы в сфере трудоустройства. Требования профессии к человеку. Профпригодность. Самообразование. Учет индивидуальных	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

			психологических особенностей личности в профессиональной деятельности.		
Тема 1.5. Методы и способы поиска работы	9-10	Источники информации о возможностях трудоустройства. Центр занятости населения.	Интерактивный портал министерства труда и занятости Иркутской области (https://www.irkzan.ru/). HeadHunter (hh.ru) — крупнейшая российская компания интернет-рекрутмента, развивающая бизнес в России. Сайты, посвященные поиску работы (Зарплата.ру, SuperJob.ru и др.). Методы поиска работы, их разновидности, характеристика. Телефон – эффективное средство поиска работы. Виды телефонных звонков: поисковый, по вакансии, контрольный. Техника ведения беседы по телефону. Выявление источников информации о возможностях трудоустройства, их характеристика. Создание списка «неформальных» контактов, возможность их использования при поиске работы. Письмо как метод поиска работы. Виды писем: поисковое, письмо – отклик на вакансию. Составление письма. Электронное письмо, его особенности. Центр занятости населения – функции, цели, задачи. Мероприятия, проводимые центром занятости населения: содействие гражданам в поиске подходящей работы, информирование о положении на рынке труда, организация ярмарок вакансий, организация профессиональной ориентации, психологическая поддержка безработных граждан; профессиональное обучение и дополнительное профессиональное образование, организация проведения оплачиваемых общественных работ, организация временного трудоустройства, социальная адаптация безработных граждан на рынке труда, содействие самозанятости безработных граждан, занятость несовершеннолетних и др. Альтернативные кадровые агентства: плюсы, минусы. Использование цифровых технологий в процессе соискания новой работы, в том числе содействие занятости органами исполнительной власти, самопрезентация соискателя, поиск вакансий и пр. Портал «Работа России» (https://trudvsem.ru/) — федеральная государственная информационная система Федеральной службы по труду и занятости.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Тема 1.6. Самопрезентация. Резюме. Автобиография. Анкета	11-12	Практическое занятие 3. Написание автобиографии. Составление резюме, анализ типичных ошибок. Заполнение анкеты.	Анкеты и опросники, их роль в трудоустройстве Рекомендации по заполнению. Автобиография: понятие, структура, образец оформления. Значение автобиографии в процессе трудоустройства. Резюме: понятие, назначение, порядок оформления. Роль резюме в трудоустройстве. Формат резюме, виды форматов, образцы оформления резюме.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.7. Самопрезентация. Собеседование	13-14	Практическое занятие 4. Ситуационно-ролевая игра «Собеседование с работодателем»	Ситуационно-ролевая игра «Собеседование с работодателем». Формирование позитивного профессионального имиджа. Собеседование с работодателем. Основные этапы подготовки к собеседованию. Подготовка к собеседованию. Цель собеседования. План собеседования. Приемы и методы самопрезентации на собеседовании. Примерный перечень ответов на вопросы работодателя. Внешний вид соискателя, манера поведения и речи. Психологические особенности прохождения собеседования.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.8. Оформление работника на работу	15-16	Гарантии права на труд, закрепленные в ТК РФ.	Понятие трудоустройства, его формы и значение. Трудовой договор (контракт). Понятие и содержание трудового договора (контракта). Гарантии при приеме на работу. Срок трудового договора (контракта). Правовые особенности отдельных видов договоров. Порядок заключения и форма трудового договора (контракта). Испытание при приеме на работу. Государственные гарантии в сфере оплаты труда. Трудовая книжка - основной документ о трудовой деятельности и трудовом стаже работника. Особенности приема на работу отдельных категорий работников. Использование цифровых технологий в трудовых отношениях, в том числе учет данных о трудовой деятельности работников в электронном виде	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	17	Алгоритм оформления: заявление о приеме на работу	Алгоритм оформления: заявление о приеме на работу, автобиография, заключение трудового договора, приказ (распоряжение) о приеме на работу, ознакомление с нормативными локальными актами, оформление личной карточки (не во всех организациях), отметка о приеме на работу в трудовой книжке.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	18	Практическое занятие 5. Документы, необходимые для трудоустройства. Алгоритм оформления на работу	Документы, предъявляемые при заключении трудового договора: паспорт или иной документ, удостоверяющий личность; трудовая книжка и (или) сведения о трудовой деятельности, за исключением случаев, если трудовой договор заключается впервые; документ, подтверждающий регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета, в том числе в форме электронного документа; документы воинского учета - для военнообязанных и лиц, подлежащих призыву на военную службу; документ об образовании и (или) о квалификации или наличии специальных знаний - при поступлении на работу, требующую специальных знаний или специальной подготовки и др.	1	
Тема 1.9. Адаптация работника на новом месте работы	19-20	Практическое занятие 6. Адаптация на новом рабочем месте, стили взаимоотношений с коллегами.	Адаптация на новом рабочем месте. Стил ь взаимоотношений с новыми коллегами. Неформальный наставник и его помощь. Изменение стереотипов и уклада жизни в связи с трудоустройством: психологический аспект. Общие требования рабочему месту. Организация и эргономика рабочего места. Влияние организации рабочего места на производительность труда работников. Правила сохранения работы.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности				14	
Тема 2.1. Самозанятость и индивидуальное предпринимательство	21	Практическое занятие 7. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.	Другие организационно-правовые формы предпринимательской деятельности (юридические лица): общества с ограниченной ответственностью, товарищества, акционерные общества (АО и ПАО) и др.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	22	Нормативное регулирование цифрового взаимодействия предпринимательского сообщества и государства	Занятость: понятие, классификация. Самозанятость и индивидуальное предпринимательство как виды трудоустройства(организационно-правовая форма предпринимательской деятельности физических лиц): определение, отличия статуса самозанятого и индивидуального предпринимателя (плюсы и минусы). Нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность самозанятого и индивидуального предпринимателя. Порядок регистрации в качестве самозанятого, индивидуального предпринимателя. Открытие расчетного счета в банке. Порядок и сроки отчетности самозанятого, индивидуального предпринимателя. Заполнение налоговой декларации. Использование цифровых технологий в регистрации, сдаче отчетности, ЭЦП и др.	1	
Тема 2.2. Бизнес-планирование	23-28	Практическое занятие 8. Бизнес-планирование. Составление бизнес-плана.	Составление бизнес-плана. Лучшие инструменты (онлайн сервисы, программное обеспечение) для создания бизнес-плана: Project Expert, Альт-Инвест, ВРЕ24, MarketExpert.pro, PlanBusiness Pro, E-Planificator, Enloop и др. Резюме, миссия, основные цели, описание продукта деятельности самозанятого, индивидуального предпринимателя (товаров, работ, услуг), анализ рынка сбыта, конкурентный анализ. Характеристика потенциальных покупателей. Расчет себестоимости, расчет точки окупаемости. Использование цифровых технологий по продвижению товаров, работ, услуг: ЯндексУслуги – поиск услуг и специалистов https://uslugi.yandex.ru/ ; сайт для самозанятых, маркетплейс-платформа, портал для помощи самозанятым гражданам https://самозанятые.рф/ и др.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	29-32	Практическое занятие 9. Продолжение составления бизнес-плана.	Защита бизнес-плана. Защита бизнес-плана. Составление бизнес-плана. Производственный план, план продвижения, организационный план, финансовый план.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1.
		Самостоятельная работа обучающихся	Проработка анализа рынка сбыта товаров, работ, услуг, конкурентного анализа; осуществление различных расчетов (стартового капитала, налогов, организационных, рекламных и	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

			прочих расходов, себестоимости, точки окупаемости, финансовых рисков и др.), необходимых для бизнес-плана		ОК 09, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1.
	33-34	Дифференцированный зачет	Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с ОП.08	2	
			Всего:	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М. Голубева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1912054. - ISBN 978-5-16-018148-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2161525> – Режим доступа: по подписке.

2. Юденко, М. Н. Современные методы организации предпринимательской деятельности в строительстве : учебник / М. Н. Юденко. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 296 с. — (Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-369-01492-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1069920> – Режим доступа: по подписке.

3. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015386-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093094> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Багузова, Л. В. Навыки эффективного поиска работы : учебное пособие / Л.В. Багузова, Л. В. Волошин. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. – 72 с. - ISBN 978-5-7638-4140-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1816543> – Режим доступа: по подписке.

2. Добрина, Н. А. Резюме, характеристика, рекомендация : как подготовить правильно и быстро / Н.А. Добрина, И.В. Мустафина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 128 с. — (Просто, кратко, быстро). - ISBN 978-5-369-01076-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1971841> – Режим доступа: по подписке.

3. Пикулева, О. А. Психология самопрезентации личности : монография / О.А. Пикулёва. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 320 с. — (Научная мысль). -

ISBN 978-5-16-006926-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1915416> – Режим доступа: по подписке.

4. Социальные трансформации на рынке труда России: неформальная занятость : монография / И.А. Юрасов, Е.В. Кузнецова, М.А. Танина, В.А. Юдина. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/1209845. - ISBN 978-5-16-014017-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1209845> – Режим доступа: по подписке.

5. Шувалова, И.А. Психология отношений на работе : практическое пособие для работника / И.А. Шувалова. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 176 с. — DOI: <https://doi.org/10.12737/1738-8>. - ISBN 978-5-369-01738-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1846271> – Режим доступа: по подписке.

6. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 1 июля 2020 г.).

7. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (ТК РФ) (с изменениями и дополнениями).

8. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).

3.2.3. Интернет-ресурсы

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

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

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

4. Финансовая культура (<https://fincult.info/>);

5. Официальный сайт Федеральной налоговой службы (<https://www.nalog.gov.ru/>);

6. Портал «Азбука финансов» (<http://www.azbukafinansov.ru/>);

7. Портал «Работа России» — федеральная государственная информационная система Федеральной службы по труду и занятости (<https://trudvsem.ru/>);

8. Интерактивный портал министерства труда и занятости Иркутской области (<https://www.irkzan.ru/>);

9. HeadHunter — крупнейшая российская компания интернет-рекрутмента, развивающая бизнес в России (<https://hh.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Знания</i>		
перечень наиболее востребованных профессий, формы занятости; технология трудоустройства; содержание понятия профессиональной деятельности, её основные виды, режимы; основные типы и виды профессиональных карьер, основания для выбора; основные аспекты технологии трудоустройства; общее содержание форм и способов адаптации на рабочем месте; механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях; порядок организации предпринимательской деятельности. нормативно-правовая база предпринимательской деятельности; технология разработки бизнес-плана	Количество правильных выполненных практических заданий $90 \div 100\%$ – 5 (отлично) $80 \div 89\%$ – 4 (хорошо) $70 \div 79\%$ – 3(удовлетворительно) менее 70% – 2 (не удовлетворительно)	Оценка результатов деятельности обучающихся при – выполнении практических заданий; – выполнении тестирования; – выполнении проверочных работ; – устном опросе; – командной работе; – участии в тренинге; – самостоятельной работы обучающихся; – проведении промежуточной аттестации
<i>Умения</i>		
Давать аргументированную оценку степени востребованности профессии на рынке труда; аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; осуществлять телефонные звонки и визит к работодателю с целью трудоустройства; проходить испытания при приеме на работу; составлять резюме, поисковое письмо, объявления о поиске работы и другие документы; осуществлять поиск работы с помощью сети Интернет и других источников; задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем;	Количество правильных выполненных практических заданий $90 \div 100\%$ – 5 (отлично) $80 \div 89\%$ – 4 (хорошо) $70 \div 79\%$ – 3(удовлетворительно) менее 70% – 2 (не удовлетворительно)	Оценка результатов деятельности обучающихся при – выполнении практических заданий; – выполнении тестирования; – выполнении проверочных работ; – устном опросе; – командной работе; – участии в тренинге; – самостоятельной работы обучающихся; – проведении промежуточной аттестации

составлять резюме с учетом специфики работодателя; применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; работать с источниками информации о трудоустройстве при поиске работы; формировать профессиональное резюме; участвовать в собеседовании и переговорах с работодателями по поводу трудоустройства; адаптироваться в трудовом коллективе, на новом рабочем месте. Находить и использовать необходимую информацию для организации собственного бизнеса; осуществлять анализ рынка сбыта товаров, работ, услуг; принимать управленческие решения; собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках; делать необходимые расчёты; составлять, заполнять отчетность, декларации; составлять бизнес-план		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Основы бережливого производства

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	864
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	865
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	868
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	869

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.14 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Основы бережливого производства является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.14. Основы бережливого производства» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3,	– систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; – планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности, использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь.	– основные принципы системы бережливого производства; – методы организации производства на основе концепции БП; – основные виды потерь, их источники и способы их устранения; – статистические методы контроля, систему 5С, метод Красных ярлыков; – правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; – инструменты бережливого производства; – основы процессного подхода.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

практические занятия - 26 часов;

самостоятельная работа обучающихся – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	36
в т. ч.:	
практические занятия	24
самостоятельная работа обучающихся	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бережливого производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
	Содержание учебного материала			
1	2	3	4	5
4 курс, 7 семестр			36/24	
Раздел 1 Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия			10	
Тема 1.1. Введение в философию и методологию бережливого производства	1-2	Принципы и концепция системы бережливого производства Пирамида качества, предпосылки формирования концепции бережливого производства. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 56020-2020 «Бережливое производство. Основные положения и словарь». Принципы и концепция системы БП	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	3-4	Практическое занятие 1. Требования Национального стандарта РФ. «Бережливое производство. Основные положения и словарь» Установление соответствия между требованиями Национального стандарта РФ ГОСТ Р 56020-2020 «Бережливое производство. Основные положения и словарь»	2	
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	5-6	Основные принципы системы Канбан, стандартизация, производственные потери. Системы Канбан, «Точно во время», ячеечное и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования. Виды потерь, их источники и способы их устранения. Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/брак	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	7-8	Практическое занятие 2. Использование метода визуализации при внедрении системы 5С Использование метода визуализации при внедрении системы 5С	2	
	9-10	Практическое занятие 3. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством.	2	
Раздел 2 Системы управления и оптимизации материальными потоками			24	
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками	11-12	Система управления материальными потоками: достоинства, недостатки Выталкивающая и вытягивающая системы управления материальными потоками: основные принципы, достоинства и недостатки, способы повышения эффективности управления материальными потоками	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	13	Практическое занятие 4. Моделирование производственных процессов. Тренинг «Лего» Моделирование производственных процессов. Тренинг «Лего»	1	
	14	Практическое занятие 5. Поточное производство, серийное и штучное производство Поточное производство, серийное и штучное производство	1	
	15-16	Практическое занятие 6. Модель Джурана-Фейгенбаума. Метод Кросби. Затраты на процесс	2	

		Модель Джурана-Фейгенбаума. Метод Кросби. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества (по Г. Тагути)		
	17-18	Практическое занятие 7. Анализ производственного процесса, выявление затрат по различным категориям Анализ производственного процесса, выявление и расчет затрат на качество по различным категориям	2	
	19-20	Практическое занятие 8. Расчет затрат на качество по различным категориям Анализ технологического процесса, выявление и расчет затрат на качество по различным категориям	2	
Тема 2.2. Статистические методы контроля качества	21-22	Статистические методы контроля качества Классические и новые статистические методы контроля качества	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	23-24	Практическое занятие 9. Причинно-следственная диаграмма, диаграмма Парето Контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма – три из семи классических инструментов контроля качества	2	
	25-26	Практическое занятие 10. Метод расслоения, гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты Метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты - четыре из семи классических инструментов контроля качества	2	
	27-28	Практическое занятие 11. Виды и анализ диаграмм Диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы	2	
	29-30	Практическое занятие 12. Анализ и выбор эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето Выявление результатов деятельности 1. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему»	2	
	31-32	Практическое занятие 13. Анализ и выбор эффективных решений по устранению потерь с использованием оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий Выявление результатов деятельности. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий	2	
	33-34	Самостоятельная работа. Подготовка отчетов по практическим занятиям. Подготовка к дифференцированному зачету	2	
	35-36	Дифференцированный зачет Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
		Всего:	36/24	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор и экран или интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

1. Елагина, В. Б. Менеджмент качества и основы бережливого производства : учебное пособие / В. Б. Елагина, Г. Р. Царева. - Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2019. - 178 с. - ISBN 978-5-8158-2163-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1894122> – Режим доступа: по подписке.

2. Комков, В. А. Энергосбережение в жилищно-коммунальном хозяйстве : учебное пособие / В. А. Комков, Н. С. Тимахова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 204 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-006849-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1195621> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. 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> – Режим доступа: по подписке.

2. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест : монография / В.П. Фролов. - 2-е изд.- Москва : Дашков и К, 2022. - 77 с. - ISBN 978-5-394-04750-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1922289> – Режим доступа: по подписке.

3. Шитов, В. Н. Организация ресурсоснабжения жилищно-коммунального хозяйства : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 309 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1002912. - ISBN 978-5-16-014757-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855468> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);
2. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
7. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
8. LeanZone.ru: бережливое производство и бережное управление - открытый портал (<http://leanzone.ru/>);
9. Практика внедрения бережливого производства (<http://leanbase.ru/>);
10. Leaninfo.ru: блог о производственном менеджменте (<http://leaninfo.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Знания</i>		
основных принципов системы бережливого производства, методов организации производства на основе концепции БП; основных видов потерь, их источников и способов их устранения; статистических методов контроля, систему 5С, метод Красных ярлыков; правил построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; инструментов бережливого производства, основ процессного подхода;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	Оценка результатов деятельности обучающихся при – выполнении практических заданий; – выполнении тестирования; – выполнении проверочных работ; – устном опросе; – командной работе; – участии в тренинге; – проведении промежуточной аттестации
<i>Умения</i>		

систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности, использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь	-применяет эффективные методы по сбору, анализу, обработке первичной информации; – применяет графические методы и адекватные инструменты бережливого производства для картирования потоков и процессов; – проводит расчёты и решает прикладные задачи по оценке эффективности принятых решений – применяет графические и аналитические методы анализа проблем – применяет адекватные механизмы и инструменты бережливого производства	Оценка результатов деятельности обучающихся при – выполнении практических заданий; – выполнении тестирования; – выполнении проверочных работ; – устном опросе; – командной работе; – участии в тренинге; – проведении промежуточной аттестации

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 Контроль качества блюд общественного питания

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....</u>	874
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	877
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	881
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	882

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 Контроль качества блюд общественного питания является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.15. Контроль качества блюд общественного питания» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов

ПК 2.4	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ
ПК 2.6	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом контролировать осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК 3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК 4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК 5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

практические занятия - 20 часов,

самостоятельная работа обучающихся – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
В т.ч. в форме практической подготовки	20
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№, тема урока		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
3 курс 6 семестр				36/20	
Раздел 1.Оценка и подтверждение соответствия услуг предприятий общественного питания				6	
Тема 1.1 Стандарты, регламентирующие качество услуг	1-2		Виды стандартов Категории стандартов Методы контроля. Услуги предприятий общественного питания, их классификация. Требования к качеству услуг	2	ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	3-4	Практическое занятие 1 Составление таблицы основных прав и обязанностей потребителей	Составление таблицы основных прав и обязанностей потребителей и исполнителей в сфере оказания услуг общественного питания	2	
	5-6	Практические занятия 2 Нормативная документация, регламентирующая качество услуг и требования безопасности	Анализ нормативных документов, регламентирующих качество услуг и требования безопасности	2	
Раздел 2 Основные понятия в области контроля качества продукции общественного питания				22	
Тема 2.1 Контроль качества и нормативно-правовая база. Правила отбора проб	7-8	Контроль качества в организации общественного питания	Основные понятия контроля качества. Классификация, назначение и краткая характеристика. Правовая и нормативная база контроля качества. Организация государственного и внутрифирменного контроля	2	ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.5, ОК 01, ОК 02,
	9-10	Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора	Порядок отбора проб для лабораторных испытаний. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и	2	

			кондитерских изделий Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора		ОК 04, ОК 05
	11-12	Практическое занятие 3 Отбор проб сырья для физико-химических испытаний	Отбор проб сырья (мясного, рыбного, молочного) для проведения физико-химических испытаний. Оформление акта отбора проб	2	
Тема 2.2 Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения	13-14	Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения	Виды продукции производственного назначения. Виды продукции потребительского назначения. Производственный контроль, понятие, назначение Порядок проведения производственного контроля	2	ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2,
	15-16	Практическое занятие 4 Составление маркировочных ярлыков на продукцию общественного питания	Составление маркировочных ярлыков, соответствующим требованиям действующей нормативно-технической документации.	2	ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
Тема 2.3 Органолептические методы контроля	17-18	Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания.	Понятие, разновидности, условия проведения Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. Дефекты кулинарной продукции. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.	2	
	19-20	Практическое занятие 5 Организация контроля качества продукции в общественном питании	Приобрести практические навыки осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам в предприятиях общественного питания.	2	
	21-22	Практические занятия 6 Определение органолептических показателей качества хлебобулочных изделий	Определить качество полуфабрикатов из муки по органолептическим показателям и установить соответствие этих показателей требованиям нормативно – технических документов.	2	ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2,
	23-24	Практические занятия 7 Определение органолептических показателей, холодных и горячих десертов	Определить качество холодных и горячих десертов по органолептическим показателям и установить соответствие этих показателей требованиям нормативно – технических документов.	2	ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.5,
	25-26	Практические занятия 8 Определение качества кондитерских изделий	Определить качество кондитерских изделий по органолептическим показателям и установить соответствие этих показателей требованиям	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05

			нормативно – технических документов.		
	27-28	Практические занятия 9 Определение органолептических показателей холодных и горячих напитков	Определить качество холодных и горячих напитков по органолептическим показателям и установить соответствие этих показателей требованиям нормативно – технических документов.	2	
Раздел 3.Идентификация и фальсификация продукции общественного питания				8	
Тема 3.1 Показатели и методы идентификации продукции	29	Виды идентификации, назначение и краткая характеристика.	Виды идентификации, назначение и краткая характеристика. Методы идентификации. Показатели и конечный результат идентификации продукции	1	ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	30	Практическое занятие 10 Идентификация кулинарной продукции.	Приобрести практические навыки при установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, а сортовая — соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией.	1	
Тема 3.2 Фальсификация, ее последствия и меры предупреждения	31	Виды и средства фальсификации.	Виды фальсификации. Средства, способы обнаружения Меры предупреждения	1	ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	32	Практическое занятие 11 Распознавание различных способов фальсификации сырья.	Провести исследование фальсифицированной продукции общественного питания по органолептическим и физико-химическим показателям и установить соответствие этих показателей требованиям НТД.	1	
	Самостоятельная работа. Подготовка отчетов по практическим занятиям. Подготовка к дифференцированному зачету			2	
33-34. Дифференцированный зачет				2	
Итого				36/20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины требуется наличие кабинета «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенного оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал, образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособиям и др.).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014604-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1871022>. – Режим доступа: по подписке.
2. Гавриченко, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченко, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2020. - 210 с. - ISBN 978-985-503-986-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214820>. – Режим доступа: по подписке.
3. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. - Казань : КНИТУ, 2019. - 156 с. - ISBN 978-5-7882-2559-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896071>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибирск :НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/548142>. – Режим доступа: по подписке.
2. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2124341>. – Режим доступа: по подписке.
3. Чебакова, Г. В. Экспертиза качества молока и молочных продуктов:

Лабораторный практикум - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 112 с.ISBN 978-5-16-106776-5 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/973303>. – Режим доступа: по подписке.

4. Введение в технологии питания : методическое пособие по выполнению лабораторных работ / сост. С. В. Зангиева. - Москва : ФЛИНТА, 2021. - 40 с. - ISBN 978-5-9765-4731-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1851974>. – Режим доступа: по подписке.

Габдукаева, Л. З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, Т. Ю. Гумеров, З. Ш. Мингалеева ; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2023. - 176 с. - ISBN 978-5-7882-3347-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2172358>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – правовой и нормативной базы контроля качества; – методов контроля кулинарных и кондитерских изделий; – сочетаемости сырья и ингредиентов; – способов обнаружения фальсификации.	– использует актуальную нормативно-правовую документацию по контролю качества; – владеет профессиональной терминологией; – грамотно излагает (устно и письменно) теоретический материал	– Устный опрос – Письменный опрос – Дифференцированный зачет
Умения: – соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; – распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов – определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата – определять стандарты качества для блюд и ингредиентов – применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта – обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. – Соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов; – выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков	– применяет освоенные алгоритмы при выполнении практических работ; – применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с получением выводов о качестве продукции; – соблюдает требования инструкций, регламентов	– экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ – дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16 Технология приготовления блюд национальных кухонь

Иркутск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	883
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	887
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	899
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	900

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 Технология приготовления блюд национальных кухонь

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 Технология приготовления блюд национальных кухонь является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

- с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.16. Технология приготовления блюд национальных кухонь» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья для приготовления блюд национальной кухни; – принимать организационные решения по ведению процессов приготовления блюд национальной кухни; – проводить разработку, адаптацию рецептов блюд национальной кухни, в том числе авторских, брендовых с учетом потребностей различных категорий потребителей; – оформлять заявку на сырье и продукты;	– ассортимент традиционных блюд национальной кухни; – правила выбора основных видов сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд национальной кухни; – существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; – основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования; – методы сервировки, творческого оформления и способы подачи блюд европейской кухни; – методы контроля качества,

	– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд национальной кухни; – изготавливать широкий диапазон блюд, включая: фирменные и интернациональные блюда; – готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.	– безопасности готовых блюд национальной кухни; – рецептуру и современные технологии приготовления блюд европейской кухни.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

практические занятия - 34 часа,

самостоятельная работа обучающихся – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	120
В т.ч. в форме практической подготовки	34
в том числе:	
лабораторные занятия	8
практические занятия	26
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология приготовления блюд национальных кухонь»

Наименование разделов и тем программы	Содержание учебного материала, практические работы		Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
	№, тема урока	Содержание учебного материала		
1	2	3	4	5
3 курс, 5 семестр			34	
Раздел 1. Технология приготовления блюд национальной кухни				
Тема 1.1. Итальянская кухня	1-2	Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
	3-4	История и основы итальянской кухни	2	
	5-6	Продукты и ингредиенты итальянской кухни.	2	
	7-8	Искусство приготовления пасты	2	
	9-10	Ризотто и полента — зерновые основы итальянской кухни	2	

			(добавление сливочного масла и пармезана); достижение кремовой текстуры. Классические варианты ризотто: с грибами, морепродуктами, шафраном. Полента: виды кукурузной муки; технология приготовления; варианты подачи (мягкая/застывшая). Гармоничное сочетание с другими ингредиентами.		
	11-12	Практическое занятие Разработать авторский вариант ризотто.	Разработать авторский вариант ризотто (с указанием ингредиентов и технологии), обосновать выбор компонентов. Способы подачи блюда.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
	13-14	Лабораторная работа Приготовление спагетти с соусом песто и пенне с соусом болоньезе.	Применить полученные знания на практике, приготовить спагетти с соусом песто и пенне с соусом болоньезе, отражающее традиции итальянской кухни.	2	
	15-16	Лабораторная работа Приготовить ризотто с белыми грибами и поленту с томатным соусом.	Применить полученные знания на практике, приготовить ризотто с белыми грибами и поленту с томатным соусом, отражающее традиции итальянской кухни.	2	
	17-18	Итальянская выпечка и десерты	Традиции итальянской выпечки и десертов, освоить приготовление знаковых блюд. Хлеб и лепёшки: фокача, гриссини. Пицца: история и традиции; тесто для пиццы; классические варианты («Маргарита», «Маринара», «Четыре сыра»). Десерты: тирамису; панна-котта; канноли; джелато; панеттоне и пандоро (рождественские десерты). Итальянские напитки: эспрессо, капучино, амаретто, лимончелло.	2	
	19-20	Лабораторная работа Приготовление пиццы «Маргарита» по итальянскому рецепту	Применить полученные знания на практике, приготовить пиццу «Маргарита», отражающее традиции итальянской кухни.	2	
	21-22	Лабораторная работа Приготовить итальянский десерт «Тирамису».	Применить полученные знания на практике, приготовить десерт «Тирамису».отражающее традиции итальянской кухни.	2	
Тема 1.2.	23-24	История и основы	История развития французской кухни. Национальные	2	ПК 1.1-1.4

Французская кухня		французской кухни	особенности и традиции приготовления блюд французской кухни. Роль французских кулинарных школ и знаменитых шеф-поваров (Эскофье, Кареме). Основные принципы французской кулинарии: акцент на качестве и свежести продуктов; использование вин и коньяков в приготовлении; важность соусов как основы кулинарии; техника mise en place (полная подготовка перед началом готовки). Структура традиционной трапезы: hors d'oeuvre (закуски); суп; основное блюдо (plat principal); салат; сырная тарелка; десерт; дижестив.		ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
	25-26	Продукты и ингредиенты французской кухни	Основные продукты, используемые во французской кухне, их свойства и сочетаемость. Базовые продукты: сливочное масло высшего качества; оливковое и ореховые масла; свежие травы (bouquet garni: тимьян, лавровый лист, петрушка); вина и коньяки для приготовления. Сыры Франции: камамбер, бри, рокфор, грюйер, конте и др. Мясные деликатесы: фуа-гра, утиное конфи, андуй. Морепродукты: устрицы, мидии, лангустины, морские гребешки. Овощи и корнеплоды: сельдерей, фенхель, артишоки, спаржа. Французские десерты: ваниль Бурбон, пралине, миндальная мука. Базовые продукты: сливочное масло высшего качества; оливковое и ореховые масла; свежие травы (bouquet garni: тимьян, лавровый лист, петрушка); вина и коньяки для приготовления. Сыры Франции: камамбер, бри, рокфор, грюйер, конте и др. Мясные деликатесы: фуа-гра, утиное конфи, андуй. Морепродукты: устрицы, мидии, лангустины, морские гребешки. Овощи и корнеплоды: сельдерей, фенхель, артишоки, спаржа.	2	
	27-28	Соусы — основа французской кухни.	Технология приготовления классических французских соусов и понять их роль в кулинарии. Пять «материнских» соусов (по классификации Эскофье): бешамель (be'chamel); вельюте (veloute'); эспаньол (espagnole); томатный (sauce tomate); голландез (hollandaise). Производные соусы от каждого базового. Техника приготовления: приготовление ру (зажаренной муки); постепенное добавление жидкости; процеживание и доведение до нужной консистенции. Правила подачи и сочетания с блюдами.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
	29-30	Первые блюда французской кухни	Традиции приготовления французских супов, классические рецепты. Классификация французских супов: прозрачные (consommés);	2	

			пюре (potages); кремы (crèmes); региональные (буйабес, вишисуаз). Технология приготовления консоме: осветление бульона; добавление «оттяжки»; процеживание. Вишисуаз — холодный картофельно-луковый суп. Буйабес — провансальский рыбный суп. Луковый суп с сыром и гренками.		
	31-32	Основные блюда французской кухни: из овощей и макаронных изделий.	Ассортимент блюд из овощей, макаронных изделий. Технология приготовления рататуя, тимбаля, алиго, шукрут, гратен дофинуа. Технология приготовления и виды соусов французской кухни.	2	
	33-34	Основные блюда французской кухни: мясо, рыба, гарниры	Традиционные методы приготовления мясных и рыбных блюд во французской кухне.	2	
Итого за 5 семестр				34	
3 курс, 6 семестр				32	
Тема 1.2. Французская кухня	35-36	Горячие и холодные десерты, выпечка французской кухни.	Традиции французской выпечки и десертов, освоить приготовление знаковых блюд. Ассортимент и технология приготовления мучных и кондитерских изделий: киш лорен, писсаладьер, ларт татен, канеле, гужеры, волованы, багеты, круассаны.	2	
	37-38	Разработать авторский вариант приготовления французского блюда из овощей.	Разработать авторский вариант приготовления французского блюда из овощей (с указанием ингредиентов и технологии), обосновать выбор компонентов. Способы подачи блюда.	2	
	39-40	Практические занятия Разработать авторский вариант приготовления французского блюда из мяса птицы.	Разработать авторский вариант приготовления французского блюда из мяса птицы (с указанием ингредиентов и технологии), обосновать выбор компонентов. Способы подачи блюда.	2	
Тема 1.3. Украинская и белорусская кухня	41-42	Особенности украинской и белорусской кухонь: история и традиции.	История, культурные традиции и основные особенности украинской и белорусской кухонь. Истоки украинской и белорусской кухонь: влияние соседних народов (польской, молдавской, русской), роль сельского хозяйства.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
	43-44	Украинская кухня:	Ассортимент, технология приготовления традиционных	2	

		ассортимент и технология приготовления первых блюд.	украинских первых блюд. Роль первых блюд в украинской кухне. Борщ — «король» украинской кухни: разновидности (киевский, полтавский, черниговский, летний, холодный); ключевые ингредиенты: свёкла, капуста, картофель, морковь, лук, сало, чеснок, уксус/лимонный сок, мясной бульон; технология приготовления: пассерование свёклы с уксусом, последовательное добавление овощей, заправка салом с чесноком. Другие традиционные супы: капустняк; юшка (мясной бульон с овощами); кулеш (каша с салом); затирка (мучной суп). Особенности подачи: с пампушками, сметаной, зеленью.		
	45-46	Украинская кухня: мучные и мясные блюда	Ассортимент, технология приготовления мучных и мясных блюд украинской кухни. Мучные изделия: вареники (с картошкой, творогом, вишнями, капустой); галушки; пампушки (к борщу); коржи; вергуны (хворост). Мясные блюда: сиченики (котлеты из рубленого мяса); крученики (рулетики с начинкой); жаркое; домашняя колбаса. Технология приготовления: замес теста; формовка изделий; способы тепловой обработки (варка, жарка, запекание). Подача и сервировка.	2	
	47-48	Белорусская кухня: блюда из картофеля и грибов	Ассортимент, технология приготовления традиционных белорусских блюд из картофеля и грибов. Картофель — основа белорусской кухни. Блюда из картофеля: драники (картофельные оладьи); колдуны (драники с мясной начинкой); бабка (картофельная запеканка); клёцки; цыбрики (картофельные шарики). Грибные блюда: грибы, тушённые в сметане; грибная юшка; пироги с грибами. Особенности технологии: подготовка картофеля (тёрка, отжимание сока); использование сметаны как соуса и ингредиента; запекание и тушение. Подача и сервировка.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
	49-50	Разработать авторский вариант приготовления белорусского блюда из овощей и грибов.	Разработать авторский вариант приготовления белорусского блюда из овощей и грибов (с указанием ингредиентов и технологии), обосновать выбор компонентов. Способы подачи блюда.	2	
	51-52	Практические занятия Апробация авторского белорусского	Приготовить и провести дегустационную оценку авторского блюда на основе традиционных приёмов белорусской кухни с использованием овощей и грибов; отработать навыки адаптации классических техник под авторский замысел	2	

		блюда из овощей и грибов.			
Тема 1.4. Кухня народов Кавказа и Средней Азии.	53-54	Особенности кухонь Кавказа и Средней Азии	История, культурные традиции и основные особенности кухонь народов Кавказа и Средней Азии. Основные продукты, Различия: на Кавказе и в Средней Азии. Традиции, застолье, правила подачи блюд, сезонные продукты и заготовки.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
	55-56	Грузинская кухня.	Ассортимент национальных блюд, использование пряностей и приправ и соусов. Требования к качеству используемого сырья.	2	
	57-58	Армянская кухня. Азербайджанская кухня.	Специфика, самобытность и своеобразие кухонь. Использование пряностей, приправ, зелени, соусов. Общая характеристика Ассортимент. Отличительные особенности приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Виды национальной посуды и инвентаря. Требования к качеству. Дефекты.	2	
	59-60	Казахская кухня. Узбекская кухня. Киргизская кухня.	Национальные особенности. Общая характеристика. Ассортимент. Специфические особенности приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству. Дефекты. Режимы хранения и реализации.2	2	
	61-62	Практическое занятие Разработать авторский вариант приготовления блюда грузинской кухни.	Разработать авторский вариант приготовления грузинского блюда из овощей и грибов (с указанием ингредиентов и технологии), обосновать выбор компонентов. Способы подачи блюда.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
	63-64	Практические занятия Апробация авторского грузинского блюда.	Приготовить и провести дегустационную оценку авторского блюда на основе традиционных приёмов грузинской кухни с использованием различных продуктов и специй, отработать навыки адаптации классических техник под авторский замысел.	2	
Тема 1.5. Кухня Западной Европы и Скандинавии	65-66	Особенности кухонь Западной Европы и Скандинавии.	История, культурные традиции и основные особенности кухонь Западной Европы и Скандинавии. Развитие кулинарии при королевских дворах Европы. Региональное деление европейской кухни. Общие черты и различия.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6

					ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
Итого за 6 семестр				32	
Всего за 3 курс				66	
4 курс, 7 семестр				34	
Тема 1.5. Кухня Западной Европы и Скандинавии	67-68	Немецкая кухня.	Национальные особенности, традиции при приготовлении блюд немецкой кухни. Традиционные немецкие колбас. Ассортимент, технология приготовления традиционных блюд. Основные продукты, различия, традиции, подача блюд.	2	
	69-70	Английская кухня.	Национальные особенности английской кухни, в т.ч. и шотландской кухни. Традиционные праздничные блюда. Ассортимент. Отличительные особенности приготовления и отпуска блюд. Посуда и инвентарь для подачи блюд.	2	
	71-72	Ирландская кухня. Кухня Великобритании. Австрийская кухня.	Национальные особенности ирландской, великобританской и австрийской кухонь. Ассортимент, технология приготовления традиционных блюд. Основные продукты, различия, традиции, подача блюд.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
	73-74	Скандинавская кухня (Дании, Швеции, Норвегии, Финляндии).	Национальные особенности ирландской, великобританской и австрийской кухонь. Ассортимент, технология приготовления традиционных скандинавских блюд. Основные продукты, различия, традиции, подача блюд. Общая характеристика, ассортимент, специфические особенности приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий.	2	
	75-76	Практическое занятие Разработать авторский вариант приготовления блюда британской кухни.	Разработать авторский вариант приготовления национального блюда (с указанием ингредиентов и технологии), обосновать выбор компонентов. Способы подачи блюда.	2	
	77-78	Практическое занятие Апробация авторского британского блюда.	Приготовить и провести дегустационную оценку авторского блюда на основе традиционных приёмов британской кухни с использованием различных продуктов и специй, отработать навыки адаптации классических техник под авторский замысел.	2	

Тема 1.6. Кухня Южной Европы	79-80	Испанская кухня	Национальные особенности, традиции при приготовлении блюд испанской кухни. Традиционные, ассортимент, технология приготовления традиционных блюд. Основные продукты, различия, традиции, подача блюд.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
	81-82	Португальская кухня	Национальные особенности португальской кухни. Традиционные праздничные блюда. Ассортимент. Отличительные особенности приготовления и отпуска блюд. Посуда и инвентарь для подачи блюд.	2	
	83-84	Австрийская кухня.	Национальные особенности ирландской, великобританской и австрийской кухонь. Ассортимент, технология приготовления традиционных блюд. Основные продукты, различия, традиции, подача блюд.	2	
	85-86	Скандинавская кухня (Дании, Швеции, Норвегии, Финляндии).	Национальные особенности ирландской, великобританской и австрийской кухонь. Ассортимент, технология приготовления традиционных скандинавских блюд. Основные продукты, различия, традиции, подача блюд. Общая характеристика, ассортимент, специфические особенности приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий.	2	
	87-88	Практическое занятие Разработать авторский вариант приготовления блюда испанской кухни.	Разработать авторский вариант приготовления национального блюда (с указанием ингредиентов и технологии), обосновать выбор компонентов. Способы подачи блюда.	2	
	89-90	Практическое занятие Апробация авторского блюда испанской кухни.	Приготовить и провести дегустационную оценку авторского блюда на основе традиционных приёмов испанской кухни с использованием различных продуктов и специй, отработать навыки адаптации классических техник под авторский замысел.	2	
Тема 1.6. Кухня Южной Европы	91-92	Особенности кухонь Южной Европы.	История, культурные традиции основных особенностей кухонь Южной Европы (Италия, Испания, Греция, Португалия и др.). Основные продукты: оливковое масло; оливки; томаты; баклажаны; перец; цитрусовые; морепродукты; сыры (фета, пармезан, манчего); вино и виноград. Общие принципы средиземноморской диеты: баланс жиров, углеводов и белков; обилие свежих овощей и фруктов; умеренное потребление мяса; использование трав и специй	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09

			вместо соли. Региональные различия.		
	93-94	Греческая кухня.	История развития, национальные традиции. Особенности и ассортимент блюд греческой кухни. Хорватская кухня. Общая характеристика, специфика, ассортимент, традиции и особенности приготовления блюд.	2	
	95-96	Практическое занятие Разработать авторский вариант приготовления блюда греческой кухни.	Разработать авторский вариант приготовления национального блюда (с указанием ингредиентов и технологии), обосновать выбор компонентов. Способы подачи блюда.	2	
	97-98	Апробация авторского блюда греческой кухни.	Приготовить и провести дегустационную оценку авторского блюда на основе традиционных приёмов греческой кухни с использованием различных продуктов и специй, отработать навыки адаптации классических техник под авторский замысел.	2	
Тема 1.7. Кухня Центральной, Восточной Европы и Балкан	99-100	Чешская, польская, болгарская кухня.	Общая характеристика. Ассортимент. Характерная особенность приготовления и отпуска блюд, кулинарных изделий. Черногорская кухня. Общая характеристика. Своеобразие кухни. Традиционные блюда, ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
Итого за 7 семестр				34	
4 курс, 8 семестр				20	
Тема 1.7. Кухня Центральной, Восточной Европы и Балкан	101-102	Практическое занятие Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд чешской кухни. Оформление заявки на сырье и продукты.		2	
Тема 1.8. Кухни народов Азии	103-104	Монгольская и бурятская кухни.	История развития. Национальные особенности. Сырье: виды, технологические свойства, подготовка. Посуда, инвентарь, оборудование. Пряности, приправы. Ассортимент. Характерные особенности приготовления и отпуска холодных закусок, супов, блюд из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сладких блюд, изделий из теста. Посуда и инвентарь для подачи. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	

	105-106	Китайская кухня. Японская кухня.	История развития. Национальные особенности. Сырье: виды, технологические свойства, подготовка. Посуда, инвентарь, оборудование. Пряности, приправы. Ассортимент. Характерные особенности приготовления и отпуска холодных закусок, супов, блюд из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сладких блюд, изделий из теста. Посуда и инвентарь для подачи. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	
	107-108	Практическое занятие Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд бурятской кухни. Оформление заявки на сырье и продукты.		2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 ОК 01-06, ОК 09
	109-110	Индийская кухня.	Общая характеристика. Национальные и религиозные особенности. Ассортимент блюд. Характерные особенности приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству.	2	
	111-112	Турецкая кухня.	Общая характеристика. Национальные особенности. Ассортимент. Характерные особенности приготовления блюд и кулинарных изделий. Арабская кухня (Египта, Алжира, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Ливии). Общая характеристика. Национальные и религиозные особенности. Сходства и различия. Особенности использования продуктов, пряностей, способов кулинарной обработки. Режим питания. Ассортимент. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	
	113-114	Еврейская кухня.	Общая характеристика. Национальные и религиозные особенности. Совместимость продуктов. Ассортимент. Отличительные особенности приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий.	2	
	115-116	Практическое занятие Разработка, адаптация рецептов блюд Южной Азии и Африки, в том числе авторских, брендовых с учетом		2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1. – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1

		потребностей различных категорий потребителей.			ОК 01-06, ОК 09
	117-118	Самостоятельная работа Подготовка отчетов по практическим занятиям. Подготовка к дифференцированному зачету		2	
	119-120	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2	
Итого за 8 семестр				18	
Всего				120/34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины требуется наличие кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенного оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084179>. – Режим доступа: по подписке.

2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2063303>. – Режим доступа: по подписке.

3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05423-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2063302>. – Режим доступа:

по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814>. – Режим доступа: по подписке.

2. Кулинарка - Кулинарная энциклопедия [Электронный ресурс]: портал. Электрон.дан. - URL: [http:// www.kuharka.ru](http://www.kuharka.ru)

3. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребляемых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии [Электронный ресурс]: портал. – Электрон. дан. - URL: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий, практических работ по основным темам дисциплины.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
У1. проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья для приготовления блюд национальной кухни;	- проверка и оценка результатов выполнения практических работ, практических заданий дифференцированного зачета
У2. Принимать организационные решения по ведению процессов приготовления блюд национальной кухни;	
У3. проводить разработку, адаптацию рецептур блюд национальной кухни, в том числе авторских, брендовых с учетом потребностей различных категорий потребителей;	
У4. оформлять заявку на сырье и продукты;	
У5. Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд национальной кухни;	
У6. Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: фирменные и интернациональные блюда;	
У7. готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;	
У8. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.	
Знать:	

31. ассортимент традиционных блюд национальной кухни;	- оценка устных и письменных ответов, оценка выполнения заданий практических работ, теоретических и практических заданий дифференцированного зачета
32. Правила выбора основных видов сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд национальной кухни;	
34. существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;	
35. Основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;	
36. методы сервировки, творческого оформления и способы подачи блюд европейской кухни;	
37. методы контроля качества, безопасности готовых блюд национальной кухни;	
38. Рецептуру и современные технологии приготовления блюд европейской кухни	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.17 Нетрадиционные технологии приготовления блюд

Иркутск, 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	905
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	910
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	919
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	920

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.17 НЕТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.17 Нетрадиционные технологии приготовления блюд является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.17 Нетрадиционные технологии приготовления блюд» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	Обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом	методы контроля качества сырья, продуктов способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
	Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и

		правила ухода за ними
	Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	последовательность выполнения технологических операций
ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд,
	оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу	кулинарных изделий сложного ассортимента
	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
ПК 2.2	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке	Способы выявления и исправления дефектов
ПК 2.6	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.	Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

ПК 3.3	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
ПК 4.1	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
ПК 5.1	Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	Методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах

	составлять план действия	структуру плана для решения задач
	определять необходимые ресурсы	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	Реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации,
		современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	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	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	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	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

	специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 118 часов, в том числе:

практические занятия - 48 часа,

самостоятельная работа обучающихся –3 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	118
В т.ч. в форме практической подготовки	40
в том числе:	
лабораторная работа	28
практическое занятие	12
самостоятельная работа обучающихся	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№, тема урока		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
4 курс, 7 семестр				68	
Раздел 1 Нетрадиционные способы подготовки и обработки сырья					
Тема 1.1. Нетрадиционные способы подготовки и кулинарной обработки сырья	1-2	Введение. История появления и развития нетрадиционных методов	Этапы развития кулинарных инноваций. Вклад известных шеф-поваров (Ферран Адриа, Хестон Блюменталь и др.). Эволюция оборудования и инструментов. Влияние науки на кулинарию.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
	3-4	Понятие нетрадиционных технологий в кулинарии, составление технологической карты, оформление и подача, дегустация и разбор ошибок.	Основные понятия, термины и определения приготовления блюд нетрадиционными технологиями (микширование, взбивание, просеивание и т.д.). Классификация способов кулинарной обработки продуктов: по этапам; по форме воздействия (физические, химические, термические и т.д.).	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
	5-6	Практическое занятие Сравнительный анализ традиционных и нетрадиционных подходов	Сравнение методов тепловой обработки. Анализ времени приготовления и энергозатрат. Сохранение питательных веществ и органолептических свойств. Экономическая целесообразность.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
	7-8	Безопасность и гигиена при работе с новым оборудованием	Правила техники безопасности. Санитарные требования к помещениям и оборудованию. Особенности работы с криогенными технологиями. Организация рабочего места.	2	
	9-10	Способы и приемы кулинарной обработки	Способы и приемы кулинарной обработки термическими способами (свч, жарка). Способы и приемы кулинарной обработки термическими способами (конфи, тушение)	2	
	11-12	Технология су-вид (Sous-Vide): принципы и	Физико-химические процессы при низкотемпературной обработке. Виды вакуумных упаковщиков.	2	

		оборудование	Температурные режимы для разных продуктов. Преимущества и ограничения метода.		ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
	13-14	Технология Cook&Chill	Принципы шокового охлаждения. Сроки и условия хранения. Регенерация блюд без потери качества. Применение в кейтеринге.	2	
	15-16	Технология Cook&Hold	Поддержание температуры готовых блюд. Оборудование и режимы. Влияние на органолептические свойства. Практические рекомендации.	2	
	17-18	Низкотемпературное приготовление	Температурные диапазоны и их влияние на продукты. Подбор времени обработки, оборудование. Сочетание с другими методами. Примеры блюд.	2	
	19-20	Основы молекулярной гастрономии	Основы молекулярной гастрономии. Сферификация: прямая и обратная. Эмульсификация и создание пен. Желирование: агар-агар, каррагинан, желатин. Практическое приготовление молекулярных блюд.	2	
	21-22	Практическое занятие Решение производственных ситуаций при приготовлении блюд нетрадиционным способом.	Отработать алгоритмы действий при возникновении нестандартных производственных задач в условиях кулинарного производства с применением нетрадиционных методов приготовления блюд.	2	
	23-24	Практическое занятие Составление технологических схем блюд и кулинарных изделий	Отработать алгоритмы составления технологических схем и карт блюд в соответствии с нормативными требованиями, научиться систематизировать информацию о процессе приготовления кулинарной продукции.	2	
	25-26	Лабораторная работа Приготовление блюд нетрадиционным способом варка бесконтактная, на пару.	Приобретение практического навыка при приготовлении блюд нетрадиционным способом конфи. Составление технологических карт, расчет сырья, приготовление блюда. Условия и сроки хранения	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
	27-28	Лабораторная работа Приготовление блюд нетрадиционным способом: конфи.	Приобретение практического навыка при приготовлении блюд нетрадиционным способом варка бесконтактная, на пару. Составление технологических карт, расчет сырья, приготовление блюда. Условия и сроки хранения	2	
Раздел 2 Приготовление блюд нетрадиционным способом					ОК 01-07, 09
Тема 2.1 Технология	29-30	Виды и способы нетрадиционного питания.	Подготовка основных компонентов, входящих в состав блюд.	2	ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1

приготовления кулинарной продукции нетрадиционн ыми способами.	31-32	Су-вид: приготовление мясных блюд	Выбор отрубов для су вид (вырезка, толстый край, рёберная часть); марина-ды и специи для вакуумной обработки (травы, масла, цитрусовые); температур-но временные режимы: говядина — 56 °С, 4–6 ч; свинина — 60 °С, 3–4 ч; курица — 65 °С, 2–3 ч.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
	33-34	Лабораторная работа Приготовление блюд из мяса нетрадиционным способом, су-вид.	Приобретение практического навыка при приготовлении блюд нетрадиционным способом: «Свинина су-вид». Составление технологических карт, расчет сырья, приготовление блюда. Условия и сроки хранения	2	
	35-36	Лабораторная работа Приготовление блюд из мяса нетрадиционным способом, су-вид.	Приобретение практического навыка при приготовлении блюд нетрадиционным способом: «Говяжий стейк су-вид». Составление технологических карт, расчет сырья, приготовление блюда. Условия и сроки хранения	2	
	37-38	Су-вид: рыба и морепродукты	Особенности обработки рыбы в вакууме (нежность текстуры); оптимальные температуры: лосось — 45 ⁰ С, треска — 50 ⁰ С, креветки — 50 ⁰ С; специи и маринады для рыбы.	2	
	39-40	Лабораторная работа Приготовление блюд из рыбы нетрадиционным способом, су-вид.	Приобретение практического навыка при приготовлении блюд нетрадиционным способом: «Лосось су-вид в мультиварке с соусом песто». Составление технологических карт, расчет сырья, приготовление блюда. Условия и сроки хранения	2	
	41-42	Лабораторная работа Приготовление блюд из рыбы нетрадиционным способом, су-вид.	Приобретение практического навыка при приготовлении блюд нетрадиционным способом: «Камбала Петрале су-вид с тимьяном и лимоном». Составление технологических карт, расчет сырья, приготовление блюда. Условия и сроки хранения.	2	
	43-44	Су-вид: овощи и фрукты	Сохранение цвета и текстуры овощей; карамелизация фруктов в вакууме; температурные режимы: морковь — 85 ⁰ С, спаржа — 80 ⁰ С, груши — 85 ⁰ С.	2	
	45-46	Лабораторная работа Приготовление блюд из овощей нетрадиционным способом, су-вид.	Приобретение практического навыка при приготовлении блюд нетрадиционным способом: " Глазированной моркови с мёдом и сливочным маслом по су-вид". Составление технологических карт, расчет сырья, приготовление блюда. Условия и сроки хранения	2	

	47-48	Лабораторная работа Приготовление блюд из овощей нетрадиционным способом, су-вид.	Приготовление блюд из овощей нетрадиционным способом, су-вид.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
	49-50	Низкотемпературное запекание.	Температурные диапазоны (80–120 С), выбор посуды, примеры блюд, преимущества для сохранения сочности.	2	
	51-52	Молекулярная кулинария: сферификация	Сферификация: прямая и обратная. Принцип создания «икры» из жидкостей, ингредиенты (альгинат натрия, хлорид кальция), рецепты (апельсиновая икра, бальзамическая икра), декорирование блюд.	2	
	53-54	Молекулярная кулинария: эмульсификация и создание пен	Эмульсификация и создание пен. Техника получения стабильных пен, использование соевого лецитина, рецепты (пенка из базилика, чесночная пена), применение в закусках и супах.	2	
	55-56	Лабораторная работа Приготовление горячих блюд нетрадиционным способом.	Приготовление горячих блюд нетрадиционным способом с использованием современного оборудования, инвентаря, инструментов	2	
	57-58	Лабораторная работа Приготовление блюд молекулярной кухни: эмульсификация и создание пен.	Приготовление блюд молекулярной кухни с использованием современного оборудования, инвентаря, инструментов. Приобретение практического навыка эмульсификации и создания кулинарных пен, освоить базовые техники молекулярной кухни.	2	
	59-60	Молекулярная кулинария: желирование и трансформация текстур	Желирование и трансформация текстур. Виды желирующих агентов (агар-агар, каррагинан, желатин), создание сфер, лент,	2	
	61-62	Лабораторная работа Приготовление блюд молекулярной кухни: желирование.	Приготовление блюд молекулярной кухни с использованием современного оборудования, инвентаря, инструментов. Приобретение практического навыка желирования, освоить базовые техники молекулярной кухни.	2	
	63-64	Лабораторная работа Приготовление блюд молекулярной кухни: трансформация текстур.	Приготовление блюд молекулярной кухни с использованием современного оборудования, инвентаря, инструментов. Приобретение практического навыка трансформации текстуры, освоить базовые техники молекулярной кухни.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
	65-66	Молекулярная кулинария:	Эспумизация. Получение лёгких текстур из любых продуктов,	2	

		эспумизация.	оборудование (сифоны, блендеры), рецепты (эспума из пармезана, трюфельная эспума), подача.		
	67-68	Молекулярная кулинария: центрифугирование.	Центрифугирование в кулинарии. Разделение компонентов на фракции, получение чистых вкусов и ароматов, применение в соусах и напитках, демонстрация процесса.	2	
Итого за 7 семестр				68	
4 курс, 8 семестр				50	
Тема 2.1 Технология приготовления кулинарной продукции нетрадиционными способами. (продолжение)	69-70	Молекулярная кулинария: криогенные технологии	Криогенные технологии. Использование жидкого азота (–196 С), мгновенная заморозка, техника безопасности, мастер-класс по приготовлению мороженого.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
	71-72	Молекулярная кулинария: пакоджетинг.	Особенности технологии пакоджетинг. Что можно приготовить по данной технологии.	2	
	73-74	Значение использования нетрадиционных видов сырья в приготовлении различных кондитерских изделий	Современные технологии кондитерских производств. Понятие «нетрадиционное сырьё» в кондитерском производстве: критерии отнесения сырья к нетрадиционному (неклассическое для рецептуры, функциональное, локальное, безглютеновое/безлактозное и т. п.), цели его использования (расширение ассортимента, повышение пищевой ценности). Классификация нетрадиционного сырья по группам: зерновые и псевдозерновые (полба, киноа, амарант, спельта), бобовые (нутовая, гороховая мука), овощные и плодово-ягодные порошки (тыквенный, морковный, из чёрной смородины), продукты переработки масличных (льняная мука, порошок из семян чиа), водоросли и микроводоросли (спирулина, хлорелла), побочные продукты переработки (отруби, жмыхи, солодовые порошки). Технологические свойства нетрадиционного сырья.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
	75-76	Нормативно-правовая база и безопасность: требования ТР ТС к использованию новых видов сырья	Нормативно-правовая база и безопасность: требования ТР ТС к использованию новых видов сырья, маркировка аллергенов, контроль микробиологических показателей, правила ввода добавок в рецептуру. Тренды и рыночный спрос: функциональные и «чистые» этикетки, веганские и безглютеновые продукты, локальные ингредиенты, снижение сахара и жира, экологичность упаковки и сырья.	2	
	77-78	Использование и применение порошков из растений	Роль растительных порошков в кондитерском производстве, их преимуществами и особенностями	2	

		(овощных и плодовых культур).	применения. Способы получения растительных порошков, их химический состав и технологические свойства. Примеры использования овощных и плодовых порошков в кондитерской промышленности. Преимущества и ограничения применения таких добавок.		ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
	79-80	Семена, жмыхи и отруби в кондитерском производстве, их преимуществами и особенностями применения.	Семена, жмыхи и отруби: использование цельных семян и молотых добавок для текстуры и питательности; работа с льняной мукой и порошком из семян чиа как частичными заменителями яиц и жиров; примеры (печенье с отрубями и семенами, маффины с льняной добавкой).	2	
	81-82	Водоросли и микроводоросли в кондитерском производстве, их преимуществами и особенностями применения.	Водоросли и микроводоросли: ввод спирулины и хлореллы в кремы, глазури, меренгу; контроль дозировки для сохранения вкуса и цвета; примеры (зелёный бисквит со спирулиной, крем для капкейков).	2	
	83-84	Солодовые и ферментированные добавки	Солодовые и ферментированные добавки: использование белого и ферментированного солода для улучшения структуры и вкуса; влияние на подъём теста и цвет коржей; рецептуры (кекс с солодовой добавкой, пряничное тесто).	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
	85-86	Практическое занятие Разработка авторских пряничные смесей и пряников с нетрадиционными вкусами.	Разработка авторских пряничные смесей и пряников с нетрадиционными вкусами. Включение специй из разных кухонь мира, необычных добавок (чай матча, цитрусовая цедра, копчёная паприка).	2	
	87-88	Безглютеновая и беззерновая выпечка.	Безглютеновая и беззерновая выпечка. Работа с миндальной, кокосовой, каштановой мукой; особенности структуры теста, подбор связующих компонентов.	2	

89-90	Использование суперфудов в кондитерском производстве.	Семена чиа, ягоды годжи, порошок спирулины, маки: дозировка, влияние на цвет, вкус и структуру изделий.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
91-92	Альтернативные виды шоколада и глазури.	Использование суперфудов в кондитерском производстве. Сырой шоколад, какао-бобы, веганская глазурь на кокосовом масле; темперирование без традиционного шоколада.	2	
93-94	Муссы и кремы на растительных основах.	Муссы и кремы на растительных основах. Кремы на аквафабе, кокосовых сливках, ореховых пастах; стабилизация и хранение.	2	
95-96	Функциональные кондитерские изделия.	Десерты с повышенным содержанием белка (добавление сывороточного или растительного протеина), пищевые волокна, пребиотики; адаптация классических рецептов.м	2	
97-98	Приготовление десертов нетрадиционным способом.	Приготовление десертов нетрадиционным способом с использованием современного оборудования, инвентаря, инструментов: эмульсификация, фламбирование, сферификация	2	
99-100	Веганские десерты без яиц и молочных продуктов.	Замены яиц (льняное «яйцо», аквафаба, банановое пюре), растительные сливки и масла; рецепты бисквитов, кремов, глазури.	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 1.3, 2.2, 2.6, 3.3, 4.1, 5.1
101-102	Десерты на основе бобовых и круп.	Шоколадный торт с чёрной фасолью, печенье с нутовой мукой, пудинги из киноа и амаранта: раскрытие вкуса, текстуры и пользы.	2	
103-104	Практическое занятие Разработка авторских веганских десертов с нетрадиционными вкусами.	Создать оригинальные веганские десерты с необычными вкусовыми сочетаниями, используя растительные ингредиенты.	2	
105-106	Практическое занятие Разработка авторских десертов на основе бобовых и круп.	Создать оригинальные десерты с использованием бобовых культур и круп, изучить их функциональные свойства и возможности применения в кондитерском деле. Оформление технологической карты.	2	
107-108	Современные текстуры в десертах.	Современные текстуры в десертах. Хрустящие элементы (меренга, вафельная крошка, карамельные нити),	2	

			воздушные пены, желейные включения; сочетание контрастных текстур в одном десерте. Оформление технологической карты.		
	109-110	Лабораторная работа Приготовление крошки из изомальта (декоративный элемент)	Приобретение практического навыка при создания съедобной крошки с хрустящей текстурой, изучить влияние температуры на кристаллизацию изомальта.	2	
	111-112	Лабораторная работа Приготовление хрустящих элементов.	Приобретение практического навыка при технологии приготовления меренги, вафельной крошки и карамельных нитей; изучить влияние рецептурных компонентов и режимов обработки на текстуру	2	
	113-115	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач. Подготовка к экзамену		3	
	116-118	Промежуточная аттестация в форме экзамена		3	
Итого за 8 семестр:				50	
Всего:				118/40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины требуется наличие кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенного оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2124341>. – Режим доступа: по подписке.
2. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 140 с. - ISBN 978-5-394-05067-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084677>. – Режим доступа: по подписке.
3. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913587>. – Режим доступа: по подписке.

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

3.2.2. Дополнительные источники

4. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814>. – Режим доступа: по подписке.

5. Кулинарка - Кулинарная энциклопедия [Электронный ресурс]: портал. Электрон.дан. - URL: [http:// www.kuharka.ru](http://www.kuharka.ru)

6. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребляемых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии [Электронный ресурс]: портал. – Электрон. дан. - URL: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
– пользоваться нормативной и специальной литературой; – проводить сбор и обработку кулинарных рецептов; – выбирать различные способы и приемы подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, полуфабрикатов для приготовления блюд нетрадиционным способом; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд нетрадиционным способом. – выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд приготовленных нетрадиционным способом; – органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов; – организовывать и проводить	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов выполнения практических работ Ответ на экзамене

приготовление блюд, приготовленных нетрадиционным способом; – оценивать качество и безопасность готовой продукции приготовленной нетрадиционными способами различными методами; – проявлять свою творческую индивидуальность. – ассортимент и классификацию блюд, приготовленных нетрадиционным способом; – характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд нетрадиционным способом; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд, приготовленных нетрадиционным способом; – методы приготовления блюд нетрадиционным способом; – требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд нетрадиционным способом; – организация рабочего места при приготовлении блюд нетрадиционным способом; – оценка качества блюд при приготовлении нетрадиционным способом		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.18 Основы бухгалтерского учета и калькуляции

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 3 от 22 ноября 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.18 Основы бухгалтерского учета и калькуляции»</u>	<u>925</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>927</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>931</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>933</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.18 Основы бухгалтерского учета и калькуляции»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.18 Основы бухгалтерского учета и калькуляции является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

- с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.18 Основы бухгалтерского учета и калькуляции» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «ОП.18 Основы бухгалтерского учета и калькуляции»: ознакомление обучающихся с основами калькуляции и бухгалтерского учета в пищевом производстве и подготовка обучающихся к применению основ калькуляции и бухгалтерского учета в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1-6.5	- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета;

	день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов 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 автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	- 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, 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 материальноответственных 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

практические занятия - 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.18 Основы бухгалтерского учета и калькуляции»

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
3 курс, 5 семестр			34	
Раздел 1 Общая характеристика бухгалтерского учета			18	
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	1-2.	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2	ОК 01-09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1-6.5
	3-4.	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2	
	5-6.	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Основные нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета	2	
	7-8.	Понятие о документах. Назначение бухгалтерских документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Требования, предъявляемые к оформлению документов. Способы исправления ошибок в документах. Правила хранения документов	2	
	9-10.	Практическая работа №1 «Оформление первичных документов»	2	
	11-12.	Системы налогообложения в целях бухгалтерского учета организации общественного питания	2	
	13-14.	Практическое занятие № 2 «Выбор системы налогообложения в целях бухгалтерского учета организации общественного питания»	2	
	15-16.	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2	
	17-18.	Практическое занятие № 3 «Процентные вычисления»; «Товарные вычисления»	2	
Раздел 2 Общие принципы организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания			16	
Тема 2.1.	19-22.	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о	4	ОК 01-09, ПК 1.4,

Организация бухгалтерского учета в общественном питании		полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1-6.5
	23-26.	Практическое занятие № 4-5. «Составление Договора о материальной ответственности». «Документальное оформление результатов инвентаризации».	4	
	27-28.	Порядок оплаты труда. Гарантии и компенсации. Удержания из заработной платы.	2	
	29-34.	Практическое занятие № 6-8 «Составление табеля учета рабочего времени» «Документальное оформление выплаты заработной платы»	6	
3 курс, 6 семестр			28	
Раздел 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания			10	
Тема 3.1 Ценообразование в общественном питании	35-36.	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2	ОК 01-09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1-6.5
Тема 3.2. Составление меню и калькуляции	37.	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	ОК 01-09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1-6.5
	38.	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1	
	39-40.	Практическое занятие № 9 Работа со Сборником рецептов. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	ОК 01-09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1-6.5
	41-42.	Практическое занятие № 10 Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	2	
	43-44.	Практическое занятие № 11 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
Раздел 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве			16	
Тема 4.1. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	45-46.	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	2	ОК 01-09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1-6.5
	47-48.	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	

	49-50.	Практическое занятие № 12 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. Расчетная ведомость. Заполнение расчетной ведомости.	2	
	51-52.	Практическое занятие № 13 Заполнение требования - накладной. Заполнение дневного заборного листа Заполнение акта о бое, порче, ломе. Заполнение товарного отчета Инвентаризация. Правила и порядок проведения Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации	2	
Тема 4.2 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	53- 54.	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	ОК 01-09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1-6.5
	55-56.	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	
	57-58	Практическое занятие № 14 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2	
Тема 4.3 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	59-60.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам	2	ОК 01-09, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1-6.5
	61-62	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2	
	63-64	Практическое занятие № 15 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	2	
Промежуточная аттестация	65-66.	Дифференцированный зачет	2	
		Всего	66/30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература (в т.ч. бланки строгой отчетности).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

11. Бурмистрова, Л. М. Бухгалтерский учет : учебное пособие / Л.М. Бурмистрова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 306 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2135816. - ISBN 978-5-16-019743-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2135816>— Режим доступа: по подписке.

12. Лытнева, Н. А. Бухгалтерский учет : учебник / Н.А. Лытнева, Л.И. Малявкина, Т.В. Федорова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 535 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2108588. - ISBN 978-5-16-019325-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2108588>. – Режим доступа: по подписке.

13. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 140 с. - ISBN 978-5-394-05067-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084677> (дата обращения: 28.11.2024). – Режим доступа: по подписке.

14. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Миршук, Т. В. Бухгалтерский учет: теория и практика : учебник / Т.В. Миршук. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 182 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1018057. - ISBN 978-5-16-015121-2. - Текст :

электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1926391>– Режим доступа: по подписке.

16. Экономика отрасли (строительство): Учебник / В.В. Акимов, Т.Н. Макарова, В.Ф. Мерзляков, К.А. Огай. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 320 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-003990-9. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/983544>.

17. Экономика организации / Арзуманова Т.И., Мачабели М.Ш. – М.: Дашков и К, 2018. – 240 с.: ISBN 978-5-394-02049-0. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430313>.

18. Экономика организации: учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 335 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010780>.

19. Экономика организации: учебник / А.М. Фридман. М.: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 239 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/996021>.

20. Экономика и бухгалтерский учет. Общепрофессиональные дисциплины: учебник / М.Ю. Елицур, В.П. Наумов, О.М. Носова, М.В. Фролова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/996021>.

3.2.2. Дополнительные источники

8. Бухгалтерский учет и отчетность: комплект презентаций / Хахонова Н.Н., Богатая И.Н., Кушнарченко Т.В., - 2-е изд. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 1597 с. - ISBN 978-5-16-110404-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1870642> – Режим доступа: по подписке.

9. Волков О.И. Экономика предприятия (фирмы): учебник. – М.: ИНФРА, 2009. – 604 с. ISBN 978-5-16-003556-7. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/185799>.

10. Носова, С. С. Экономическая теория. Краткий курс / Носова С.С. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 288 с.ISBN 5-691-00602-9 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/555448>– Режим доступа: по подписке.

11. Экономика предприятия (фирмы): Практикум / Ред. О.И. Волков, В.Я. Поздняков. – М.: ИНФРА-М, 2003. – 331 с. – ISBN 5-16-001479-9. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/62337>.

3.2.3. Интернет-ресурсы

13. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

14. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

15. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

16. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

17. Правила продажи отдельных видов товаров Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

18. 8. Правила розничной торговли Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

19. <http://economy.gov.ru> <http://www.consultant.ru>

20. BOOK.ru Издательство КноРус - библиотечно-электронная система www.book.ru/

21. Ecsn: Экономика для всех. – Режим доступа: <http://ecson.ru/>.

22. Издательство «Лань» Электронно-библиотечная система. <http://e.lanbook.com>

23. Издательство ЮРАЙТ – библиотечно-электронная система <http://biblio-online.ru>.

24. ЭКСПЕРТ ONLINE: Экономика для всех. – Режим доступа: <https://expert.ru/ural/2012/19/ekonomika-dlya-vseh/>.

25. Электронная библиотечная система ИНФРА-М ЭБС ZNANIUM.COM <http://elibr.tsogu.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	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, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;	- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - полнота ответов, точность формулировок	- результаты выполнения практических работ; - дифференцированный зачет

- 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 материальноответственных 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.		
Уметь: - вести учет, 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 рецептов 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 автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	- правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов - рациональность действий	- результаты выполнения практических работ; - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

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

2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020) (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело квалификации выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу, утверждённой протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ: регистрационный номер 38 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА».....</u>	938
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	941
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	955
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	960

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 252 часов, в том числе:
в форме практической подготовки – 164 часа.

Из них на освоение МДК 102 часа,
в том числе: самостоятельная работа 6 часов
практики, в том числе: учебная 72 часа.
производственная 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час.					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Промежуточная аттестация, часов
				Обучение по МДК, в час.			Практики		
				всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные и практические занятия, часов	Самостоятельная работа	Учебная		Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4 ОК 01-09	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	34	8	31	8	3	-	-	3 (Э) ¹⁰
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-09	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	68	12	65	12	3	-	-	2 (ДЗк) ¹¹
ПК 1.1-1.4	Учебная	72	72	-	-	-	72		2 (ДЗк) ¹²
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	72	72					72	2 ¹³ (ДЗк)

¹⁰ Экзамен по МДК 01.01 за счет часов, отведенных учебным планом на МДК01.01

¹¹ Комплексный дифференцированный зачет по МДК.01.02 и УП.01 за счет часов, отведенных учебным планом на МДК.01.02 и УП.01

¹² Комплексный дифференцированный зачет по МДК.01.02 и УП.01 за счет часов, отведенных учебным планом на МДК.01.02 и УП.01

¹³ Комплексный дифференцированный зачет по производственным практикам ПП.01 и ПП.02 за счет часов, отведенных учебным планом на ПП.01 и ПП.02

ПК 1.1-1.4	Промежуточная аттестация по модулю	6	-	6	-	-	-	-	6 (Эк) ¹⁴
	Всего:	252	164	102	20	6	72	72	6

¹⁴ Комплексный экзамен зачет по ПМ.01 и ПМ.02

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля «ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3	4
1 курс, 2 семестр			104
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			34
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			34
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Содержание	
	1-2.	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2
	3-4.	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2
	5-6.	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	7-8.	Практическая работа. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2
Тема 1.2.		Содержание	

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	9-10.	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2
	11-12.	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2
	13-14.	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2
	15-16.	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		Содержание	
	17-18	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2
	19-20.	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2
	21-22.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления	2

		полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	23-24.	Практическое занятие. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	25-26	Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	27-28.	Практическое занятие. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2
29-31. Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:			3
1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
32-34. Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 01.01			3
Всего по МДК 01.01.:			34
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			68
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			34
Тема 2.1		Содержание	
Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	1-2.	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2
	3-4.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от	2

		потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	
	5-6.	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2
	7-8.	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы		Содержание	
	9-10.	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2
	11-12.	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	2
	13-14.	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента		Содержание	
	15-16.	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2
	17-18.	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на	2

		филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	
	19-20.	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Содержание	
	21-22.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2
	23-24.	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2
	25-26.	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	27-30.	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.5		Содержание	

Обработка, подготовка мяса диких животных	31-32.	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2
	33-34.	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
Учебная практика по ПМ.01		67.	36
УП.01	1	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
	2	3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
	3	5. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6

	4	7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6
	5	8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос	6
	6	9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	6
2 курс, 3 семестр			70
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			34
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных (продолжение)	35-36.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	2
	37-38.	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Содержание	
	39-40.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	2
	41.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	1
	42.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	1
	43.	Классификация, рецепты п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы	1

		приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	44.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	1
	45.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	1
	46.	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	47-50.	Лабораторная работа. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи		Содержание	
	51-52.	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	2
	53-54.	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из		Содержание	
	55-56.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2

птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	57.	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	58.	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	59-62.	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4
63-65. Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 2. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.			3
66-68. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по МДК 01.02 (комплексно с УП.01)			3
Всего по МДК 01.02.:			68
Учебная практика по ПМ.01			72
Виды работ: 10. 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. 11. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			36

12. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
13. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
14. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
15. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
16. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
17. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
18. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
19. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
20. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
21. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
22. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
23. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
24. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
25. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
26. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
27. 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.

28. 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

Промежуточная аттестация в форме комплексный дифференцированный зачет в 3 семесте по МДК 01.02, УП.01	2
2 курс, 4 семестр	78
Производственная практика по ПМ.01	72
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	70
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по ПП.01 и ПП.02	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ.01	6
Всего	252

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинеты «Организации хранения и контроля запасов и сырья» и «Технического оснащения организаций питания», оснащенные оборудованием:
- рабочие места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

68. Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

69. *Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:*

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

70. *Технические средства обучения:* компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

71. *Основное и вспомогательное технологическое оборудование:*

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы

- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

4. Блюда из овощей и грибов : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 47 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05018-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082477> – Режим доступа: по подписке.

5. Блюда из птицы, дичи и кролика : практическое руководство / А. С. Ратушный, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 34 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05443-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082479> – Режим доступа: по подписке.

6. Забашта, А. Г. Технология переработки пищевых яиц : учебное пособие / А.Г. Забашта, Т.А. Шалимова, В.О. Басов. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 202 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017045-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2132946>. – Режим доступа: по подписке.

7. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814> – Режим доступа: по подписке.

8. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814>— Режим доступа: по подписке.

9. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913587>. – Режим доступа: по подписке.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084179>– Режим доступа: по подписке.

11. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2063303> – Режим доступа: по подписке.

12. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Н.А. Величко, А.И. Машанов, Е.А. Речкина, Е.А. Рыгалова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 270 с. : ил. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019037-2. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083712> – Режим доступа: по подписке.

13. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2079940>. – Режим доступа: по подписке.

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

15. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178877>. – Режим доступа: по подписке.

72. 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
16. Основы бережливого производства : учебное пособие / М.Р. Рогулина, И.Г. Смирнова, О.В. Курчий [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 170 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2004282. - ISBN 978-5-16-018429-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2162492>. – Режим доступа: по подписке.
17. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Г.И. Баздырев, А.Ф. Сафонов, Ю.М. Андреев [и др.] ; под ред. Г.И. Баздырева. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 725 с. —

(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013876-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2122874> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	– подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; – выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; – установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; – обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; – определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; – соблюдение правил утилизации	– тестирование, экзамен, экспертное – наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональных диктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии); – дифференцированный зачет

	непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ – установленным нормативам; – оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	– обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; – выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации пищевых отходов; – выполнение требований охраны труда и техники безопасности; – демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	– дифференцированный зачет и экзамен, – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональных диктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия; – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	– приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и	– тестирование, дифференцированный зачет, экзамен; – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ; – экспертное наблюдение выполнения практических работ; – оценка решения ситуационных задач; – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональных

	подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; – выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	диктантов»; – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия; – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор продуктов, вкусовых, ароматических, – красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; – ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– экзамен; – дифференцированный зачет; – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное; – наблюдение выполнения практических работ; – оценка решения ситуационных задач; – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональных диктантов»; – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия; – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

деятельности применительно к различным контекстам;	– адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	обучающегося в процессе освоения образовательной программы; – экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам; – дифференцированный зачет и квалификационный экзамен;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– демонстрация ответственности за принятые решения; – обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; – обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе	– соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	

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;	– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; – знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

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

г. Иркутск, 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	968
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	972
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	989
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	992

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	– разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к

	работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

	– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **418**, в том числе в форме практической подготовки - 336

из них на освоение МДК - 124, в том числе самостоятельная работа 5

практики, в том числе учебная - 144

производственная - 144

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, ак. час						Промежуточная аттестация
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						
				Обучение по МДК, в час.				Практики		
				Всего	в т.ч.					
	лабораторные работы и практические занятия	Курсовая работа	Самостоятельная работа		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1-2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	6	34	6	-	2	-	-	2 ¹⁵ (ДЗ)
ПК 2.1-2.8	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90	42	90	42	14	3	-	-	3 ¹⁶ (Э)
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	144	144					144	-	2 ¹⁷ (ДЗ)
ПК 2.1-2.8	Производственная практика	144	144					-	144	2 ¹⁸ (ДЗ)
	Экзамен по профессиональному	6	6	-	-	-	-	-	-	6

¹⁵ Дифференцированный зачет по МДК 02.01 за счет часов, отведенных на освоение МДК. 02.01

¹⁶ Экзамен по МДК 02.02 за счет часов, отведенных на освоение МДК. 02.02

¹⁷ Дифференцированный зачет по УП.02 за счет часов, отведенных на освоение УП.02

¹⁸ Дифференцированный зачет по ПП.02 за счет часов, отведенных на освоение ПП.02

изделий и закусок сложного ассортимента	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	4
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	4
	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	
Тема 1.4. Организация работ и	Содержание	6
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и	4

техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 – Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. – Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.		2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет по МДК 02.01	2
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		90
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		90
Тема 2.1.	Содержание	14

Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	1
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, ravioli, гренков запеченных, чипсов и др.)	1
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	1
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация	4

	технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	8
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	1
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	1
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнлез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	1
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
Тема 2.3.	Содержание	3

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	1
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соуса, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататут, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	1
Тема 2.4.	Содержание	8
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и	1

	доведение до вкуса.	
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1
	Тематика практических, лабораторных занятий	
	Практическое занятие. Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.5.	Содержание	8

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренки, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1
	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1
	Тематика практических, лабораторных занятий	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и	4

	безопасности)	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	11
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	1
	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	1
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	1
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	1

	Тематика практических, лабораторных занятий	
	Практическое занятие. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2
	Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание	9
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	1
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	1
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуса, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуса на	1

	вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие. Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание	9
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	1
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	1
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания,	1

	размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических и лабораторных занятий	
	Практическое занятие. Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Курсовая работа		14
Тематика занятий: 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.		14
Примерная тематика курсовой работы:		

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».	

26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.	
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.	
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола	
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.	
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.	
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.	
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».	
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы	
Виды работ:	
Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	
Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;	
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья	
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,	
Разработка начальных вариантов рецептур блюд	
Провести практические проработки	
Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,	
. Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.	
Разработка компьютерной презентации	
Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	
Промежуточная аттестация	Экзамен по МДК 02.01
	3

	Итого:	90
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		144

20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	144
Всего по ПМ.02	418

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

Лаборатория: учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы производственной практики.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 278 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1907612. - ISBN 978-5-16-018050-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1907612>. – Режим доступа: по подписке.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 104 с. - ISBN 978-5-394-02233-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093019>. – Режим доступа: по подписке.
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147288>. – Режим доступа: по подписке.
4. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2124341>. – Режим доступа: по подписке.
5. Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1860506> (. – Режим доступа: по подписке.
6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178877>. – Режим доступа: по подписке.
7. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814>. – Режим доступа: по подписке.
8. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2143508>. – Режим доступа: по подписке.

9. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913587>. – Режим доступа: по подписке.
10. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 175 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35284-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276489>. – Режим доступа: по подписке.
11. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2079940> . – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Блюда из птицы, дичи и кролика : практическое руководство / А. С. Ратушный, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 34 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05443-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082479>. – Режим доступа: по подписке.
2. Владимцева, Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Т.М. Владимцева. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 328 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019761-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2136162>. – Режим доступа: по подписке.
3. Ермош, Л. Г. Технология приготовления пищи: лабораторный практикум : учебное пособие / Л.Г. Ермош, Е.Н. Непомнящих. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 134 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020339-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2169746>. – Режим доступа: по подписке.
4. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 140 с. - ISBN 978-5-394-05067-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084677>. – Режим доступа: по подписке.
5. Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 36 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-

- 05477-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083245>. – Режим доступа: по подписке.
6. Рыбные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 3-е изд.- Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 46 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-04701-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/>. – Режим доступа: по подписке.
7. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2063303>. – Режим доступа: по подписке.
8. Соусы : практическое пособие / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 44 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-05297-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084359>. – Режим доступа: по подписке.
9. Супы : практическое пособие / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 74 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-05485-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084471>. – Режим доступа: по подписке.
10. Холодные и горячие закуски : практическое руководство / А. С. Ратушный С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 106 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-05476-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2085560>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;	Дифференцированный зачет, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»; соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального

	выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	мастерства (при участии)
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен по профессиональному модулю
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	

жизненных ситуациях;		
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- правильность использования профессиональной документации при решении производственных задач	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

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

2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020) (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело квалификации выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу, утверждённой протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ: регистрационный номер 38 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»</u>	1006
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	1010
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	1021
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	1026

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 304 часов, в том числе:
в форме практической подготовки – 246 часа.

Из них на освоение МДК 82 часа,
в том числе: самостоятельная работа 5 часов
практики, в том числе: учебная 108 часов.
производственная 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Коды профес- сиональ- ных и общих компетен- ций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, ак. час					Промежу- точная аттестация , часов
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
				Обучение по МДК, в час.			Практики		
				Всего	в т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия	Самостоя- тельная работа	Учебная		Производ- ственная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	10	32	10	2	-	-	3(ДЗ)
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48	20	45	20	3	-	-	4 ¹⁹ (Э)
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09.	Учебная практика	108	108				108		4 ²⁰ (ДЗк)
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09.	Производственная практика	108	108					108	4 ²¹ (ДЗк)
ПК 3.1-3.7	Промежуточная аттестация по модулю	6	-	6	-	-	-	-	6
	Всего:	304	246	83	30	5	108	108	6

¹⁹ Экзамен по МДК 03.02 за счет часов, отведенных учебным планом на МДК.03.02

²⁰ Комплексный дифференцированный зачет по учебным практикам УП.03, УП.05 и УП.08 за счет часов, отведенных учебным планом на УП.03, УП.05 и УП.08

²¹ Комплексный дифференцированный зачет производственным практикам ПП.03, ПП.05 и ПП.08 за счет часов, отведенных учебным планом на ПП.03, ПП.05 и ПП.08

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля «ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			34
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			34
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		Содержание	
	1-2.	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2
	3-4.	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	5-8.	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	4
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации		Содержание	
	9-10.	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	11-14.	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и	4

и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	
	15-16.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		Содержание	
	17-18.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	19-20.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2
	21-22.	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2
	23-24.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	25-26.	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	27-30.	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4
31-32. Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1			2
1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			

33-34. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2
Всего по МДК 03.01.:			34
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			48
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			48
Тема 2.1.		Содержание	
Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	2.	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	3.	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
Тема 2.2.		Содержание	

Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	4.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	5.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	1
	6.	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	7-10.	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4
Тема 2.3.		Содержание	

Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	11-12.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	13-14.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	15-16.	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	17-20.	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе,	4

		холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		Содержание	
	21-22.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	23-24.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетки из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	25-26.	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	27-32.	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		Содержание	
	33.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	1
	34.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	35.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	36.	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к	1

		безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	37-42.	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6
	43-45.	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	3
Промежуточная аттестация	46-48.	Экзамен по МДК 03.02.	3
		Всего по МДК 03.02.:	48
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			108

сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по УП.03, УП.05 и УП.08	2
Производственная практика (концентрированная) по ПМ.03 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования	108

(комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по ПП.03, ПП.05 и ПП.08	2
Промежуточная аттестация по ПМ.03. в форме экзамена	6
Всего	304

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Организации хранения и контроля запасов и сырья» и «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенные оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

73. Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)

или процессор кухонный;

- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

74. *Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:*

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

75. *Технические средства обучения:* компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

76. *Основное и вспомогательное технологическое оборудование:*

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1. Основные источники

16. Блюда из овощей и грибов : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 47 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05018-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082477> – Режим доступа: по подписке.

17. Блюда из птицы, дичи и кролика : практическое руководство / А. С. Ратушный, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 34 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05443-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082479> – Режим доступа: по подписке.

18. Забашта, А. Г. Технология переработки пищевых яиц : учебное пособие / А.Г. Забашта, Т.А. Шалимова, В.О. Басов. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 202 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017045-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2132946>. – Режим доступа: по подписке.

19. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814>–

Режим доступа: по подписке.

20. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814>—

Режим доступа: по подписке.

21. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдинова, А.Ю. Никитенко. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913587>. – Режим доступа: по подписке.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084179>– Режим доступа: по подписке.

23. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2063303> – Режим доступа: по подписке.

24. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Н.А. Величко, А.И. Машанов, Е.А. Речкина, Е.А. Рыгалова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 270 с. : ил. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019037-2. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083712> – Режим доступа: по подписке.

25. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2079940>. – Режим доступа: по подписке.

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

27. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178877>. – Режим доступа: по подписке.

77. 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
16. Основы бережливого производства : учебное пособие / М.Р. Рогулина, И.Г. Смирнова, О.В. Курчий [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 170 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2004282. - ISBN 978-5-16-018429-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2162492>. – Режим доступа: по подписке.
17. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Г.И. Баздырев, А.Ф. Сафонов, Ю.М.

Андреев [и др.] ; под ред. Г.И. Баздырева. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 725 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013876-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2122874> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	– подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; – соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ – установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	– экзамен, экспертное – наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения – «профессиональных диктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное	– приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	– экзамен, экспертное – наблюдение выполнения

хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник при подготовке – холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм – обслуживания; – соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей – различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения – ситуационных задач, оценка процесса и – результатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения – «профессиональных диктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое	– приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	– экзамен, экзамен, экспертное – наблюдение выполнения

оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; – соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональных диктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия – результаты участия в олимпиадах, – конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.4. Осуществлять	– приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	– экзамен, экспертное

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – подготовка рабочих мест; – соблюдение температурного режима; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональных диктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.5. Осуществлять приготовление,	– приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации	– экзамен, – экспертное наблюдение

творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – подготовка рабочих мест; – соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	выполнения лабораторных работ, – экспертное – наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения – «профессиональных диктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий – потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, – сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться	– экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения «профессиональных диктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – подготовка рабочих мест; – соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; – ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – проводить мастер-класс и презентации для представления	– экзамен, экспертное – наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – оценка выполнения – «профессиональных диктантов» – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	результатов разработки рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; – адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; – экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам; – дифференцированный зачет и квалификационный экзамен.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– демонстрация ответственности за принятые решения; – обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; – обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05.	– грамотность устной и письменной	

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
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;	– соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; – знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и	– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	

укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

г. Иркутск, 2026

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	1040
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	1043
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	1053
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	1056

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

	рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **298**, в том числе в форме практической подготовки - 230

Из них на освоение МДК **112**, в том числе самостоятельная работа 5

практики, в том числе учебная **108**

производственная **72**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч. в форме практической	Объем образовательной программы, ак. час					Промежуточная аттестация
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Практики	
				Обучение по МДК, в час.					
				всего	в т.ч.				
лабораторные работы и практические занятия	Самостоя- тельная работа	Учебная	Производ- ственная						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	10	34	10	2	-	-	2 ²² (ДЗ)
ПК 4.2-4.3 ОК 01-07, 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	50	34	50	34	-	-	-	3 ²³ (Э)
ПК 4.40.-4.6 ОК 01-07, 09	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	28	6	28	6	3	-	-	
ПК 4.1-4.6 ОК 01-09	Учебная практика	108	108				108	-	2 ²⁴ (ДЗк1)
ПК 4.1-4.6 ОК 01-09	Производственная практика	72	72				-	72	2 ²⁵ (ДЗк2)
	Экзамен по профессиональному модулю	6	-				-	-	6

²² Дифференцированный зачет по МДК 04.01 за счет часов, отведенных на освоение МДК. 04.01

²³ Экзамен по МДК 04.02 за счет часов, отведенных на освоение МДК. 04.02

²⁴ Комплексный дифференцированный зачет по УП.04 и УП.07 за счет часов, отведенных на освоение УП.04, УП.07

²⁵ Комплексный дифференцированный зачет по ПП.04 и ПП.07 за счет часов, отведенных на освоение ПП.04, ПП.07

	Всего:	298	<i>230</i>	112	<i>50</i>	<i>5</i>	108	<i>72</i>	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		34
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		34
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	10
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	8
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	4
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	12
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		
Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет по МДК 04.01	2
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		50
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		50
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	24
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при	2

	одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов)	6
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже, рулета фило с фруктами)	6
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка).	6
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	24
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада,	2

	обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни).	6
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (воздушного пирога, пудинга, кекса).	6
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		35
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		35
Тема 3.1	Содержание	8
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с	2

	использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	14
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих	6

	напитков сложного ассортимента.	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		3
Промежуточная аттестация	Экзамен по МДК 04.02	3
	Итого по МДК 04.02	78
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. 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. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом		108

требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых ХОЛОДНЫХ и горячих десертов, НАПИТКОВ на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента ХОЛОДНЫХ и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. 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). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 22. Комплексный дифференцированный зачет	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления ХОЛОДНЫХ и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых ХОЛОДНЫХ и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по	72

безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 10. Комплексный дифференцированный зачет	
Экзамен по профессиональному модулю	6
Всего	298

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

Лаборатория: учебная кухня ресторана:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
 - «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- - продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы производственной практики.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 278 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1907612. - ISBN 978-5-16-018050-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1907612>. – Режим доступа: по подписке.
2. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/624329>. – Режим доступа: по подписке.
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147288>. – Режим доступа: по подписке.
4. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2124341>. – Режим доступа: по подписке.
5. Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1860506> (. – Режим доступа: по подписке.
6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178877>. – Режим доступа: по подписке.
7. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2143508>. – Режим доступа: по подписке.
8. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913587>. – Режим доступа: по подписке.

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

10. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2019. - 499 с. - ISBN 978-985-503-985-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214822>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ермош, Л. Г. Технология приготовления пищи: лабораторный практикум : учебное пособие / Л.Г. Ермош, Е.Н. Непомнящих. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 134 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020339-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2169746>. – Режим доступа: по подписке.

2. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 140 с. - ISBN 978-5-394-05067-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084677>. – Режим доступа: по подписке.

3. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 81 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05505-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083244>. – Режим доступа: по подписке.

4. Напитки : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 60 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05498-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083249>. – Режим доступа: по подписке.

5. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2063303>. – Режим доступа: по подписке.

6. Сладкие блюда : практическое пособие / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 40 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-05273-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084352>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Дифференцированный зачет, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения

оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в

	вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК. 02 Использовать современные средства	- использование различных источников, включая электронные ресурсы,	

поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен по профессиональному модулю
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;	демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	

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;	эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- правильность использования профессиональной документации при решении производственных задач	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

г. Иркутск, 2026

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	1066
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	1069
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	1079
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	1083

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	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.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование

	сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **360**, в том числе в форме практической подготовки - 302

Из них на освоение МДК **102**, в том числе самостоятельная работа 5

практики, в том числе учебная **144**

производственная **108**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем программы, ак. час	В т.ч. в форме практической	Объем образовательной программы, ак. час						Промежуточная аттестация
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики			
				Обучение по МДК, в час.						
				всего	в т.ч.					
лабораторные работы и практические занятия	Самостоятельная работа	Учебная	Производственная							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	34	12	34	12	2	-	-	2 ²⁶ (ДЗ)	
ПК 5.1, 5.6 ОК 01-09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	68	38	68	38	3	-	-	3 ²⁷ (Э)	
ПК 5.1-5.5 ОК 01-09	Учебная практика	144	108				144	-	2 ²⁸ (ДЗк1)	
ПК 5.1-5.5 ОК 01-09	Производственная практика	108	108				-	108	2 ²⁹ (ДЗк2)	
	Экзамен по профессиональному модулю	6	-						6	

²⁶ Дифференцированный зачет по МДК 05.01 за счет часов, отведенных на освоение МДК. 05.01

²⁷ Экзамен по МДК 05.02 за счет часов, отведенных на освоение МДК. 05.02

²⁸ Комплексный дифференцированный зачет по УП.05 и УП.08 за счет часов, отведенных на освоение УП.05, УП.08

²⁹ Комплексный дифференцированный зачет по ПП.05 и ПП.08 за счет часов, отведенных на освоение ПП.05, ПП.08

	Всего:	360	<i>302</i>	102	<i>50</i>	<i>5</i>	144	108	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	14
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	6
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4
Тема 1.2. Характеристика	Содержание	4
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	4

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	6
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	4
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	6
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	4
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент,	

	одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет по МДК.05.01	2
	Итого по МДК 05.01	34
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		68
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		68
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	12
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды,	

	рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание	18
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых (сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске)	6
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых (пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста)	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских	Содержание	18
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных	6

изделий сложного ассортимента	кондитерских изделий из различных видов теста	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых (медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального)	6
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых («Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», «Фило, Кора»)	6
	Содержание	14
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	4
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	4

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.		3
1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
Промежуточная аттестация	Экзамен по МДК.05.02	3
	Всего по МДК 05.02	68
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных		144

кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 20. Комплексный дифференцированный зачет	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности	108

порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
10. Комплексный дифференцированный зачет	
Экзамен по профессиональному модулю	6
Всего	360

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

Лаборатория: учебная кухня ресторана:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
 - «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
 - продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Лаборатория: учебный кондитерский цех.

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
 - «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
 - продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

- обслуживания;
– набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы производственной практики.

3.2.1. Основные источники

11. Бывалец, О. А. Технология кондитерского производства : учебное пособие / О. А. Бывалец. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 120 с. - ISBN 978-5-9729-1168-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2100450>. – Режим доступа: по подписке.
12. Бывалец, О. А. Технология хлебобулочного производства : учебное пособие / О. А. Бывалец. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 104 с. - ISBN 978-5-9729-1176-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2101996>. – Режим доступа: по подписке.
13. Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 278 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1907612. - ISBN 978-5-16-018050-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1907612>. – Режим доступа: по подписке.
14. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/624329>. – Режим доступа: по подписке.
15. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147288>. – Режим доступа: по подписке.
16. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2124341>. – Режим доступа: по подписке.
17. Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1860506> (. – Режим доступа: по подписке.
18. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178877>. – Режим доступа: по подписке.

19. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2143508>. — Режим доступа: по подписке.
20. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913587>. — Режим доступа: по подписке.
21. Постникова, Е. В. Организация производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Е.В. Постникова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995653. - ISBN 978-5-16-014650-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2132081>. — Режим доступа: по подписке.
22. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491>. — Режим доступа: по подписке.
23. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2019. - 499 с. - ISBN 978-985-503-985-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214822>. — Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

7. Ермош, Л. Г. Технология приготовления пищи: лабораторный практикум : учебное пособие / Л.Г. Ермош, Е.Н. Непомнящих. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 134 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020339-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2169746>. — Режим доступа: по подписке.
8. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий : учебник / А.А. Курочкин. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 353 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1832088. - ISBN 978-5-16-017231-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1832088>. — Режим доступа: по подписке.
9. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 140 с. - ISBN 978-5-394-05067-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084677>. — Режим доступа: по подписке.
10. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация

«Дашков и К°», 2023. - 81 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05505-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083244>. – Режим доступа: по подписке.

11. Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 36 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05477-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083245>. – Режим доступа: по подписке.

12. Напитки : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 60 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05498-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083249>. – Режим доступа: по подписке.

13. Присухина, Н. В. Технология кондитерских изделий: курсовое проектирование : учебное пособие / Н.В. Присухина, Н.Н. Типсина, Е.В. Мельникова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 189 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018284-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2166232>. – Режим доступа: по подписке.

14. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2063303>. – Режим доступа: по подписке.

15. Сладкие блюда : практическое пособие / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 40 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-05273-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084352>. – Режим доступа: по подписке.

16. Типсина, Н. Н. Восточные сладости и национальные изделия : учебное пособие / Н.Н. Типсина. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 150 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-112339-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2138003>. – Режим доступа: по подписке.

17. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 274 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019091-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2083887>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Дифференцированный зачет, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,

	приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и

	соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных

	подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты

	ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен по профессиональному модулю
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	

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;	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- правильность использования профессиональной документации при решении производственных задач	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»**

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

г. Иркутск, 2026

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

.

СОДЕРЖАНИЕ

ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	1090
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	1094
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	1097
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	1110
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	1113

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	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.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
Уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
Знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **230**, в том числе в форме практической подготовки - 170

Из них на освоение МДК **116**, в том числе самостоятельная работа 3

практики, в том числе учебная - **0**

производственная **108**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузок, час.	В т.ч. в форме практической	Объем образовательной программы, час						
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Промежуточная аттестация
				Обучение по МДК				Практики		
				Всего	в т.ч.					
	лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)	самостоя- тельная работа		Учебная	Производ- ственная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	66	38	66	38	-	-	-	-	3 (Э ³⁰)
ПК 6.4, 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	50	24	50	24	20	3	-	-	
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7, 9	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108	108					-	108	2 (ДЗ ³¹)
	Экзамен по профессиональному модулю	6	-					-	-	6
	Всего:	230	150	116	62	20	3	-	108	6

³⁰ Экзамен по МДК 06.01 за счет часов, отведенных на освоение МДК. 06.01

³¹ Дифференцированный зачет по ПП.06 за счет часов, отведенных на освоение ПП.06

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		58
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		58
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	6
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	4
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	
	Тематика практических занятий	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доеготовочных, комбинированных	2
	Содержание	8
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций	4

	питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	
	Тематика практических занятий	
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	4
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	4
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, догоотовочных.	2
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области	

	обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	Тематика практических занятий	
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	14
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	6
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	Тематика практических занятий	
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	1
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	1

	3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	1
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	1
	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	1
	7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	1
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	10
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	4
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Тематика практических занятий	
	1. Планирование производственного задания (программы)	2
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание	20
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	6
	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	

	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	Тематика практических занятий	
	1. Расчет производственной мощности	2
	2. Расчет товарооборота	2
	3. Расчет производительности труда	2
	5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2
	6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2
	1. Оформление документов: дневного заборного листа	2
	2. Разработка нормативно-технологической документации	2
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание	4
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	Тематика практических занятий	
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		

Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	6
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	
	Тематика практических занятий	
	1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2
	2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2
Курсовой проект	Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту Тематика практических занятий	20
	1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10. Заключение	20
Курсовой проект Тематика курсовых проектов (работ): 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).		

3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при техникуме. 28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни	
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).	3

2. Составление: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 3. Разработка, ведение расчетов: - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 5. Составление заключения		
Промежуточная аттестация	Экзамен по МДК 06.01	3
	Всего по МДК 06.01	116
Производственная практика Виды работ: 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.		108

17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	

40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. Дифференцированный зачет по ПП.06	
Экзамен по профессиональному модулю	6
Итого по ПМ.06	230

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения.

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).
- Технические средства обучения:
- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- компьютер в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы производственной практики

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Виханский, О. С. Менеджмент : учебник / О. С. Виханский, А. И. Наумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 288 с. - ISBN 978-5-9776-0085-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1932339>. – Режим доступа: по подписке.

2. Вырупаева, Т. В. Менеджмент: Учебник / Вырупаева Т.В., Драганчук Л.С., Егошина О.Л. - Краснояр.:СФУ, 2016. - 380 с.: ISBN 978-5-7638-3434-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/978596>. – Режим доступа: по

подписке.

3. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1817478>. – Режим доступа: по подписке.

4. Герасимов, Б. И. Маркетинг : учебное пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018783-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2056806>– Режим доступа: по подписке.

5. Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1860506>. – Режим доступа: по подписке.

6. Кисляков, Г. В. Менеджмент: основные термины и понятия : словарь / Г.В. Кисляков, Н.А. Кислякова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 176 с. — (Библиотека малых словарей «ИНФРА-М»). - ISBN 978-5-16-009748-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1919447>. – Режим доступа: по подписке.

7. Королев, В. И. Основы менеджмента : учебное пособие / под ред. д-ра экон. наук, проф. В.И. Королева. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 624 с. - ISBN 978-5-9776-0040-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/212434>. – Режим доступа: по подписке.

8. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 140 с. - ISBN 978-5-394-05067-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084677> (дата обращения: 28.11.2024). – Режим доступа: по подписке.

10. Набоков, В. И. Менеджмент : учебник / В. И. Набоков. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 186 с. - ISBN 978-5-394-05385-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1996268>. – Режим доступа: по подписке.

11. Резник, Г. А. Маркетинг : учебное пособие / Г.А. Резник. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 199 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018914-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2067373>. – Режим доступа: по подписке.

12. Федоров, В. М. Менеджмент: теория и практика : учебное пособие / В.М.

Федоров, М.А. Саньков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 267 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1859086. - ISBN 978-5-16-017501-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1859086>. – Режим доступа: по подписке.

13. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/7170>. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051246>. – Режим доступа: по подписке.

14. Экономика и бухгалтерский учет. Общепрофессиональные дисциплины: учебник / М.Ю. Елицур, В.П. Наумов, О.М. Носова, М.В. Фролова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/996021>.

15. Экономика организации / Арзуманова Т.И., Мачабели М.Ш. – М.: Дашков и К, 2018. – 240 с.: ISBN 978-5-394-02049-0. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430313>.

16. Экономика организации: учебник / А.М. Фридман. М.: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 239 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/996021>.

17. Экономика организации: учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 335 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010780>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Егоршин, А. П. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности : учебное пособие / А.П. Егоршин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 378 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-006048-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1242309> (дата обращения: 09.12.2024). – Режим доступа: по подписке.

Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации : учебник / под ред. А. Я. Кибанова. — 4-е изд., доп. и перераб. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 695 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019770-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/>. – Режим доступа: по подписке.

Менеджмент: практико-ориентированный подход : учебник / под ред. Ю. А. Романовой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 410 с. - ISBN 978-5-394-05017-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1925552>. – Режим доступа: по подписке.

Общий и административный менеджмент : учебное пособие для подготовки к экзамену / С. Я. Юсупова, Р. А. Исаев, М. А. Буралова, Д. С. Саралинова. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 384 с. - ISBN 978-5-394-02029-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091858>. – Режим доступа: по подписке.

Управление персоналом : учебник / И.Б. Дуракова, Л.П. Волкова, Е.Н. Кобцева ; под ред. И.Б. Дураковой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 570 с. — (Высшее

образование). - ISBN 978-5-16-003563-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1939110>. – Режим доступа: по подписке.

Управление персоналом : учебное пособие / А.Я. Кибанов, Г.П. Гагаринская, О.Ю. Калмыкова, Е.В. Мюллер. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 238 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006102-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального

	методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	мастерства (при участии)
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения

	бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	«профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен по профессиональному модулю
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;	демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения	

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	мыслей	
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;	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- правильность использования профессиональной документации при решении производственных задач	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ:
ПРОФЕССИЯ 16675 ПОВАР

Иркутск, 2026

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020) (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело квалификации выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу, утверждённой протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ: регистрационный номер 38 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: ПРОФЕССИЯ 16675 ПОВАР.....	1120
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .	1123
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	1128
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	1130

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: ПРОФЕССИЯ 16675 ПОВАР

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Вид деятельности	Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для	ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	– подготовки, уборки рабочего места; – подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; – приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
Уметь	– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; – проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – своевременно оформлять заявку на склад;
Знать	– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы

	анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, полуфабрикатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабриката.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **292**, в том числе в форме практической подготовки – 268

Из них на освоение МДК **34**, в том числе самостоятельная работа 3

практики, в том числе учебная - **144**

производственная **108**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.2. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компет енций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной програм мы, час	В т.ч. в форме практ. подготов ки	Объем образовательной программы, час						Промежу-точная аттестация, часов
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Практики	
				Обучение по МДК, в час.			Учебная	Производстве-нная		
				всего, часов	в т.ч.					
	лабораторные работы и практические занятия, часов	самостоятельна я работа								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел модуля 1. Осуществление процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, дичи для блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления.	34	16	34	16	3	-	-	3 ³² (Э)	
	Учебная практика	144	144				144	-	2 ³³ (ДЗк)	
	Производственная практика (по профилю специальности)	108	108				-	108	2 ³⁴ (ДЗк)	
	Экзамен по модулю	6	-						6 (Э)	
	Всего:	292	268	34	16	3	144	108	6	

³² Экзамен по МДК 01.01 за счет часов, отведенных учебным планом на МДК.07.01

³³ Комплексный дифференцированный зачет по учебным практикам УП.07 и УП.04 за счет часов, отведенных учебным планом на УП.07 и УП.04

³⁴ Комплексный дифференцированный зачет производственным практикам ПП.07 и ПП.04 за счет часов, отведенных учебным планом на ПП.07 и ПП.04

1.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	2		3
Раздел модуля 1. Осуществление процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, дичи для блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления			36
Тема 1.1. Технологический процесс обработки овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них	Содержание		7 (4)
	1-2	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность овощей, плодов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезка, приготовление полуфабрикатов из овощей и плодов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей. Использование переработанных овощей, плодов. Правила хранения овощей, плодов после обработки. Требования к качеству полуфабрикатов.	2
	3	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки, приготовление полуфабрикатов из грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов. Использование переработанных грибов. Правила хранения грибов после обработки. Требования к качеству полуфабрикатов.	1
	Лабораторная работа		4
	4-5	Механическая обработка, нарезка овощей и приготовление полуфабрикатов из них.	2
	6-7	Механическая обработка, нарезка грибов и приготовление полуфабрикатов из них.	2
Тема 1.2. Технологический процесс обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее для блюд из рыбы.	Содержание		13 (8)
	8	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность м. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	1
	9-10	Технологический процесс механической кулинарной обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы с костным скелетом (округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления полуфабрикатов обработанной рыбы в целом и	2

Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы и полуфабрикаты из нее.	
	11-12	Особенности механической кулинарной обработки некоторых видов рыб и из нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Использование рыбных отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы и полуфабрикаты из нее.	2
	Лабораторная работа		8
	13-14	Механическая обработка чешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее.	2
	15-16	Механическая обработка бесчешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее.	2
	17-18	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2
	19-20	Механическая обработка нерыбного водного сырья (кальмары) и приготовление полуфабрикатов из них.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		14 (4)
	21-22	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность мясных продуктов: говядины, баранины, свинины, телятины. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки мясных продуктов: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка и приготовление полуфабрикатов из них. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины, Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2
	23-24	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность мясных продуктов: домашней птицы, дичи, кролика. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и приготовление полуфабрикатов из них. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Требования к качеству, условия и	2
	Лабораторная работа		4
	25-26	Заправка, разделка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2

	27-28	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2
	29-31	Самостоятельная работа. Выполнение отчетов по лабораторным работам. Подготовка к текущей и промежуточной аттестации.	3
	32-34	Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 07.01	3
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.). 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;			144

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.	
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по УП.07 и УП.04	2³⁵
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 накладным 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. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 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	108
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по ПП.07 и ПП.04	2³⁶
Экзамен по профессиональному модулю	6
Всего	292

³⁵ Дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам (УП.07 и УП.04) за счет часов, отведенных учебным планом на УП.07 и УП.04

³⁶ Дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам (ПП.07 и ПП.04) за счет часов, отведенных учебным планом на ПП.07 и ПП.04

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Организации хранения и контроля запасов и сырья» и «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенные оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:

- рабочее место преподавателя.
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- плита электрическая, с духовым шкафом;
- шкаф холодильный– 1 ед.;
- ларь (Шкаф морозильный;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- набор инструментов для карвинга;
- машина посудомоечная;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности) проводится в профильных организациях в соответствии с договорами о практической подготовке обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном

процессе.

3.2.1. Основные источники (электронные издания)

1. ЭБС Znanium: Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование).

2. ЭБС Znanium: Колобов С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 400 с.

3. ЭБС Znanium: Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 5-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 140 с. Оборудование предприятий

4. общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

5. ЭБС Znanium: Жабоева А. С., Тамова М. Ю. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРАМ, 2024. — 256 с.

3.2.2. Дополнительные источники (электронные издания)

1. ЭБС. Znanium: Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова.

2. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. Текст: электронный. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233> (дата обращения: 04.12.2021). – Режим доступа: по подписке.

3. ЭБС Znanium: Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-

4. 8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091800> (дата обращения: 04.12.2021). – Режим доступа: по подписке.

5. ЭБС Znanium: Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234625> (дата обращения: 04.12.2021). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:	

	– корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на ВЫНОС	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ:
ПРОФЕССИЯ 16472 ПЕКАРЬ

г. Иркутск, 2026

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПМ. 08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: ПРОФЕССИЯ 16472 ПЕКАРЬ 1133

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь 1136

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 1140

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 1147

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 1151

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь* является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);

- учебного плана ГБПОУ ИТМ;

с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	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.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Вид деятельности	Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий
	ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации изделий различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6	Осуществлять разработку рецептур хлебобулочных, изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий; - изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведения расчетов с потребителями.
Уметь	- приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; - замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; - замешивать сдобное тесто для куличей; - замешивать специальное пресное тесто для украшений; - разделять и формовать сдобные изделия различных форм; - формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; - оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; - производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; - методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **256**, в том числе в форме практической подготовки – 232

Из них на освоение МДК **34**, в том числе самостоятельная работа 2

практики, в том числе учебная - **144**

производственная **72**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час						Промежуточная аттестация, часов	
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Учебная		Производственная
				Обучение по МДК, в час.							
				всего, часов	в т.ч.						
лабораторные работы и практические занятия, часов	самостоятельная работа										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПК 5.1-5.6 ОК 01_09	Раздел модуля 1. Осуществление процесса приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различного ассортимента	34	16	34	16	2	-	-	2 ³⁷ (ДЗ)		
	Учебная практика	144	144				144	-	2 ³⁸ (ДЗк1)		
	Производственная практика (по профилю специальности)	72	72				-	72	2 ³⁹ (ДЗк2)		
	Экзамен по профессиональному модулю	6	-	-	-	-	-	-	6 (Э)		
	Всего:	256	232	34	16	2	144	72	6		

³⁷ Дифференцированный зачет по МДК 08.01 за счет часов, отведенных учебным планом на МДК.08.01

³⁸ Комплексный дифференцированный зачет по учебным практикам УП.08, УП.05 за счет часов, отведенных учебным планом на УП.08, УП.05, УП.03

³⁹ Комплексный дифференцированный зачет производственным практикам ПП.08, ПП.05 за счет часов, отведенных учебным планом на ПП.08, ПП.05, ПП.03

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	2		3
Раздел модуля 1. Осуществление процесса приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различного ассортимента			34
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	Содержание		2
	1-2	Повторение технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	Содержание		10 (4)
	3-4	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	5-6	Соблюдение санитарно-гигиенических требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации	2

		хлебобулочных изделий. Организация хранения, упаковка и подготовка к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных изделий.	
	7-8	Виды, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных изделий, правила и варианты оформления.	2
	Практическое занятие		4
	9-10	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест на различных участках пекарни	2
	11-12	Адаптация рецептур хлебобулочных изделий. Внесение изменений в рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья и изменения выхода готовых изделий	2
Тема 1.3 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание		4
	13-14	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2
	15-16	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2
	Содержание		18(12)

Тема 1.4 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	17-18	Классификации теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Лабораторная работа		
	19-20	Подготовка и разделка теста для сдобных хлебобулочных изделий: Практическое освоение методов замеса и разделки теста для сдобных изделий, таких как булочки, плюшки и крендели. Изучение особенностей работы с сдобным тестом, включая добавление масла и сахара.	2
	21-24	Разделка и формовка теста для праздничного хлеба: Освоение различных способов формовки праздничного хлеба, включая декоративные элементы и сложные формы. Использование региональных и авторских рецептов для создания уникальных изделий.	4
	25-26	Работа с дрожжевым тестом для хлеба и булок: Практическое занятие по замесу, брожению и разделке дрожжевого теста для различных видов хлеба и булок. Изучение методов контроля качества и времени брожения теста.	2
	27-28	Разделка и формовка теста для слоеных изделий: Освоение техники приготовления слоеного теста и методов его разделки для создания круассанов, слоеных булочек и других изделий. Изучение особенностей работы с маслом и его роли в структуре теста.	2
	29-30	Подготовка и разделка теста для бездрожжевых хлебобулочных изделий: Практическое занятие по приготовлению бездрожжевого теста, включая тесто на закваске и пресное тесто.	2

		Методы формовки и выпечки бездрожжевых изделий, таких как лепешки, лаваш и пита.	
	31-32	Самостоятельная работа. Выполнение отчетов по лабораторным работам. Подготовка к текущей и промежуточной аттестации.	2
	33-34	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК 08.01	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 хлебобулочных 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 изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных 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 хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. 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. 12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера 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. 13. Комплексный дифференцированный зачет по УП.03, УП.05, УП.08			144

Производственная практика Виды работ 1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: 2. изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. 3. Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. 4. Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах. 5. Методы контроля качества муки Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки. 6. Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации. 7. Техника безопасности. Организация рабочего места 8. Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба. 9. Ознакомление с дозаторами и дозирующими станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации. 10. Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски. 11. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре. 12. Приготовление теста безопасным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста. 13. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста. 14. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржанных заквасок. 15. Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста. 16. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях 17. Комплексный дифференцированный зачет по ПП.03, ПП.05, ПП.08	72
Экзамен по профессиональному модулю	6
Всего	256

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

Лаборатория: учебная кухня ресторана:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Лаборатория: учебный кондитерский цех.

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор
- «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы производственной практики.

3.2.1. Основные источники

24. Бывалец, О. А. Технология кондитерского производства : учебное пособие / О. А. Бывалец. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 120 с. - ISBN 978-5-9729-1168-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2100450>. – Режим доступа: по подписке.
25. Бывалец, О. А. Технология хлебобулочного производства : учебное пособие / О. А. Бывалец. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 104 с. - ISBN 978-5-9729-1176-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2101996>. – Режим доступа: по подписке.
26. Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 278 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1907612. - ISBN 978-5-16-018050-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1907612>. – Режим доступа: по подписке.
27. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/624329>. – Режим доступа: по подписке.
28. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147288>. – Режим доступа: по подписке.
29. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2124341>. – Режим доступа: по подписке.
30. Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1860506> (. – Режим доступа: по подписке.
31. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

- ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178877>. – Режим доступа: по подписке.

32. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2143508>. – Режим доступа: по подписке.

33. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913587>. – Режим доступа: по подписке.

34. Постникова, Е. В. Организация производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Е.В. Постникова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995653. - ISBN 978-5-16-014650-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2132081>. – Режим доступа: по подписке.

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

36. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2019. - 499 с. - ISBN 978-985-503-985-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214822>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

18. Ермош, Л. Г. Технология приготовления пищи: лабораторный практикум : учебное пособие / Л.Г. Ермош, Е.Н. Непомнящих. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 134 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020339-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2169746>. – Режим доступа: по подписке.

19. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий : учебник / А.А. Курочкин. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 353 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1832088. - ISBN 978-5-16-017231-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1832088>. – Режим доступа: по подписке.

20. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 140 с. - ISBN 978-5-394-05067-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084677>. – Режим доступа: по подписке.

21. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 81 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05505-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083244>. – Режим доступа: по подписке.

22. Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 36 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05477-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083245>. – Режим доступа: по подписке.

23. Напитки : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 60 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05498-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083249>. – Режим доступа: по подписке.

24. Присухина, Н. В. Технология кондитерских изделий: курсовое проектирование : учебное пособие / Н.В. Присухина, Н.Н. Типсина, Е.В. Мельникова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 189 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018284-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2166232>. – Режим доступа: по подписке.

25. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2063303>. – Режим доступа: по подписке.

26. Сладкие блюда : практическое пособие / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 40 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-05273-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084352>. – Режим доступа: по подписке.

27. Типсина, Н. Н. Восточные сладости и национальные изделия : учебное пособие / Н.Н. Типсина. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 150 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-112339-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2138003>. – Режим доступа: по подписке.

28. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 274 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019091-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2083887>. – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	Дифференцированный зачет, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	регламентами	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,

видов и форм обслуживания	полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных

	выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и

	компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен по профессиональному модулю
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;	демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- правильность использования профессиональной документации при решении производственных задач	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Иркутск, 2026

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020) (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело квалификации выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу, утверждённой протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ: регистрационный номер 38 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	1159
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	1162
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	1178
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	1181
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	1201

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной, производственной практики

Рабочая программа учебной, производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в актуальной редакции);
- учебного плана ГБПОУ ИТМ;
- с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

Выпускник, освоивший программу учебной и производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

- осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм;

- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

- осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

- осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

8. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

- осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий;

- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации изделий различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- осуществлять разработку рецептов хлебобулочных, изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной и производственной практики

С целью овладения первым основным видом деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практик должен:

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую

документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

С целью овладения вторым основным видом деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практик должен:

иметь практический опыт в:

- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

С целью овладения третьим основным видом деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом**

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практик должен:

иметь практический опыт в:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

С целью овладения четвертым основным видом деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практик должен:

иметь практический опыт в:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к

безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

С целью овладения пятым основным видом деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практик должен:

иметь практический опыт в:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

С целью овладения шестым основным видом деятельности **«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практик должен:

иметь практический опыт в:

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со

склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

- процедуры и правила инвентаризации запасов.

С целью овладения седьмым видом деятельности **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар»** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практик должен:

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- своевременно оформлять заявку на склад;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа,

оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, полуфабрикатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабриката.

С целью овладения восьмым видом деятельности **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь»** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практик должен:

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;

- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий;

- изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без;

- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;

- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;

- проводить оформление хлебобулочных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла;
- замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба;
- замешивать сдобное тесто для куличей;
- замешивать специальное пресное тесто для украшений;
- разделять и формировать сдобные изделия различных форм;
- формировать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей;
- оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом;
- производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- правила безопасной. эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных;
- методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной, производственной практики является овладение обучающимися основными видами деятельности (1 – 8 соответственно): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар, Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
1	2
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных

	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной, производственной практики

Наименование разделов	Учебная	Производственная
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	72
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Всего:	144	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	144	144
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Всего:	288	

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	108	108
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Всего:	216	
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	108	72
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Всего:	180	
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	144	108
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Всего:	252	
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-	108
Всего:	108	
МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	144	108
Всего:	252	
МДК.08.01 Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь	144	72
Всего:	216	
Итого:	1656	

3.2. Календарно-тематический план учебной и производственной практики по основным видам деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Учебная практика УП.01.

№	Виды работ	Объем часов

1	2	3
1 курс, 1 семестр		72
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
2	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
3-4	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	12
5	Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.	6
6	Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
7	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
8-9	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	12

	Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
10	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
11	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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.	6
12	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	4
	Дифференцированный зачет по УП.01.	2
	Итого по УП.01.:	252

Производственная практика ПП.01.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3
1 курс, 2 семестр		72
1.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6
2.	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	6
3.	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6
4-5.	Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	12
6-7.	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	12
8.	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6
9-10.	Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	12

11.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	6
12.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	4
	Комплексный дифференцированный зачет [с ПП.01.] по ПП.02.	2
	Итого по ПП.01.:	72

3.3. Календарно-тематический план учебной и производственной практики по основному виду деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика УП.02.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3
1 курс, 1 семестр		72
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		72
1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6
3.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6
4.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
5.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
6.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и	6

	полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
7-8.	Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	12
9-10.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	12
11.	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
12.	Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6
1 курс, 2 семестр		72
13-14.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	12
15.	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
16.	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
17.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
18.	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
19.	Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6
	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
20-21.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	12
22-23.	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.	12
24.	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	4
	Дифференцированный зачет по УП.02.	2
	Итого по УП.02.:	144

Производственная практика ПП.02.

№	Виды работ	Объём часов
1	2	3
1 курс, 2 семестр		144
1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
2-3.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
4-6.	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.	18
7-10.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	24
11-13.	Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	18
14-16.	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	18
17-19.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	18
20-22.	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.).	18
23-24.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	10
	Комплексный дифференцированный зачет [с ПП.02.] по ПП.01.	2
	Итого по ПП.02.:	144

3.4. Календарно-тематический план учебной и производственной практики по основному виду деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика УП.03.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		108
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
2 курс, 4 семестр		108
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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6
2.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
3.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
4.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
5.	Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
6.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6
7.	Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
9.	Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6
10.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для	6

	подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
11.	Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
12.	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
13.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
14.	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
15.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
16.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6
17.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6
18	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	4
	Комплексный дифференцированный зачет по УП.03. Учебная практика [с УП.05. и УП.08].	2
	Итого по УП.03.:	108

Производственная практика ПП.03.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3
2 курс, 4 семестр		108
1-2.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	12
3-4.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	12

5-6.	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.	12
7-8.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	12
9-10.	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	12
11-12.	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	12
13-14.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	12
15-16.	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.).	12
17-18.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	10
	Комплексный дифференцированный зачет по ПП.03. Производственная практика [с ПП.05. и ПП.08.].	2
Итого по ПП.03.:		108

3.5. Календарно-тематический план учебной и производственной практики по основному виду деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика УП.04.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		108
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
3 курс, 5 семестр		36
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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6
2.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
3.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	6
4.	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.	6
5.	Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
6.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6
3 курс, 6 семестр		72
7.	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
8.	Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	6
9-10.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	12
11.	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
12.	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
13.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	6
14.	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6

15.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	6
16.	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).	6
17.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6
18	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	4
	Комплексный дифференцированный зачет по УП.04. Учебная практика [с УП.07.].	2
Итого по УП.04.:		108

Производственная практика ПП.04.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3
3 курс, 6 семестр		72
1-2.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
3-4.	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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
5-6.	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6

7-8.	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
9-10.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.).	6
11-12.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	4
	Комплексный дифференцированный зачет по ПП.04. Производственная практика [с ПП.07.].	2
Итого по ПП.04.:		72

3.6. Календарно-тематический план учебной и производственной практики по основному виду деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика УП.05.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		144
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
2 курс, 3 семестр		72
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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
2.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6
3.	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом	6
4.	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
5-6.	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств	12

	используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
7-9.	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	18
10-11.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	12
12.	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
2 курс, 4 семестр		72
13.	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
14.	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	
15-16.	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
17.	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
18.	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
19.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6
20.	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
21-22.	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).	12
23.	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.	6
24	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	4
	Комплексный дифференцированный зачет по УП.05. Учебная практика [с УП.03. и КП.08.].	2
Итого по УП.05.:		144

Производственная практика ПП.05.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3
2 курс, 4 семестр		108

1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
3-4.	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.	6
5-10.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	36
11-12.	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.	12
13.	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	6
14-15.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	12
16.	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.).	
17.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	
18.	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	4
	Комплексный дифференцированный зачет по ПП.05. Производственная практика [с ПП.03. и ПП.08.].	2
Итого по ПП.05.:		108

3.7. Календарно-тематический план учебной и производственной практики по основному виду деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Производственная практика ПП.06.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3
3 курс, 6 семестр		108
1.	Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	6
2.	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	6
3.	Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	6
4.	Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	6
5.	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	6
6.	Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню.	6
7.	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	6
8.	Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	6
9.	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	6
10.	Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	6

11.	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	6
12.	Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	6
13.	Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	6
14.	Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	6
15.	Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).	6
16.	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.	6
17.	Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	6
18.	Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	4
	Дифференцированный зачет по ПП.06.	2
Итого по ПП.06.:		108

3.8. Календарно-тематический план учебной и производственной практики по основному виду деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар

Учебная практика УП.07.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3
МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар		144
3 курс, 5 семестр		72
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.	6
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.	6
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).	6
4.	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	6
5.	Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	6
6-7.	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.).	12
8.	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	6
9.	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	6
10-11.	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	12
12.	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	6
3 курс, 6 семестр		72
13-14.	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	12
15-16.	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	12
17-18.	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	12
19.	Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	6
20.	Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	6
21-22.	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	12
23-24.	Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	4

	Комплексный дифференцированный зачет по УП.07. Учебная практика [с УП.04.].	2
	Итого по УП.07.:	144

Производственная практика ПП.07.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3
3 курс, 6 семестр		72
1-2.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	12
3-4.	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке перед началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	12
5-6.	Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	12
7-8.	Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	12
9-10.	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	12
11-12.	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	12
	Комплексный дифференцированный зачет по ПП.07. Производственная практика [с ПП.04.].	2
	Итого по ПП.07.:	72

3.9. Календарно-тематический план учебной и производственной практики по виду деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь

Учебная практика УП.08.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3
МДК.08.01 Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь		144
2 курс, 3 семестр		72
1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	6

	ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий	6
3- 4.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	12
5.	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
6.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	6
7- 8.	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	12
9-10.	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	12
11- 12.	Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	12
2 курс, 4 семестр		72
13- 16.	Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	24
17.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6
18- 19.	Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	12
20.	Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	6
21- 22.	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.	12
23- 24.	Проведение текущей уборки рабочего места кондитера 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.	10
	Комплексный дифференцированный зачет по УП.08. [с УП03, УП.05]	2
	Итого по УП.08.:	144

Производственная практика ПП.08.

№	Виды работ	Объем часов
1	2	3
2 курс, 4 семестр		72
1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
2	Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству.	6
3	Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах.	6
4	Методы контроля качества муки Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки.	6
5	Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации.	6
6	Техника безопасности. Организация рабочего места.	6
7	Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба.	6
8	Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации. Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски.	6
9	Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре. Приготовление теста безопасным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.	6
10	Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржанных заквасок.	6
11	Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептов) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста.	6
12	Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях	4
	Комплексный дифференцированный зачет по ПП.08 [с ПП.03, ПП.05]	2
Итого по ПП.08.:		72

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование результата обучения (освоенные профессиональные	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

и общие компетенции)		
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	– подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; – выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; – установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; – обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; – определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; – соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение, оценивание при выполнении практических занятий, лабораторных работ, решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля успеваемости, учебной практике, промежуточной аттестации
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	– обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; – выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов	Экспертное наблюдение, оценивание при выполнении практических занятий, лабораторных работ, решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля

	сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; – выполнение требований охраны труда и техники безопасности; – демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	успеваемости, учебной практике, промежуточной аттестации
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	– приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; – выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экспертное наблюдение, оценивание при выполнении практических занятий, лабораторных работ, решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля успеваемости, учебной практике, промежуточной аттестации
ПК 1.4 Осуществлять	– разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей	Экспертное наблюдение,

разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор продуктов, вкусовых, ароматических, – красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; – ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценивание при выполнении практических занятий, лабораторных работ, решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля успеваемости, учебной практике, промежуточной аттестации
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	– подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;	Экспертное наблюдение, оценивание при выполнении практических занятий, лабораторных работ, решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля успеваемости, учебной практике, промежуточной аттестации

	– соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; – соблюдение правил утилизации пищевых отходов; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; – выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и установление способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом	Экспертное наблюдение, оценивание при выполнении практических занятий, лабораторных работ, решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля успеваемости, учебной практике, промежуточной аттестации

	действующих регламентов; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий – потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	– приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; – выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрация умений пользоваться	Экспертное наблюдение, оценивание при выполнении практических занятий, лабораторных работ, решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля успеваемости, учебной практике, промежуточной аттестации

	технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; – презентации горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; – презентации горячих блюд и гарниров из овощей, – круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	Экспертное наблюдение, оценивание при выполнении практических занятий, лабораторных работ, решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля успеваемости, учебной практике, промежуточной аттестации
ПК 2.5. Осуществлять приготовление,	– приготовление, творческое оформление и – подготовку к реализации горячих блюд из	Экспертное наблюдение, оценивание при

творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	яиц, творога, сыра, муки сложного – ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм – обслуживания	выполнении практических занятий, лабораторных работ, решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля успеваемости, учебной практике, промежуточной аттестации
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	– рыбы, нерыбного водного сырья сложного – ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями	Экспертное наблюдение, оценивание при выполнении практических занятий, лабораторных работ,

горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	системы ХАССП и требований безопасности; – выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля успеваемости, учебной практике, промежуточной аттестации
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного	– приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбор способов и техник при подготовке	Экспертное наблюдение, оценивание при выполнении практических занятий, лабораторных работ, решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; – выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных – категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий – потребителей, видов и форм обслуживания	успеваемости, учебной практике, промежуточной аттестации
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в	– выполнять разработку, адаптацию рецептов – горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	Экспертное наблюдение, оценивание при выполнении практических занятий, лабораторных работ,

том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; – выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля успеваемости, учебной практике, промежуточной аттестации
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	– подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,	Экспертное наблюдение – Решение ситуационных задач Зачеты по темам на учебной практике, экспертная оценка работы на производственной практике

	закусок; – установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; – соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ – установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник при подготовке – холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход	Экспертное наблюдение – Решение ситуационных задач

	и т.д.) требованиям заказа; – обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей – различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; – соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с	Экспертное наблюдение – Решение ситуационных задач

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных – категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение условий и сроков хранения с	Экспертное наблюдение – Решение ситуационных задач

	учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовление, творческое оформление и подготовку – к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – подготовка рабочих мест; – соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться	Экспертное наблюдение Зачеты по темам на учебной практике, экспертная оценка работы на производственной практике

	технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, – сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления	Экспертное наблюдение Зачеты по темам на учебной практике, экспертная оценка работы на производственной практике

	холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – подготовка рабочих мест; – соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; – ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертное наблюдение Зачеты по темам на учебной практике, экспертная оценка работы на производственной практике
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	Экспертное наблюдение – Решение ситуационных задач

сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного	Экспертное наблюдение Лабораторная работа Практическая работа

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов	Экспертное наблюдение – Решение ситуационных задач

	их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	Экспертное наблюдение Зачеты по темам на учебной практике, экспертная оценка работы на производственной практике

	выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и	Экспертное наблюдение – Решение ситуационных задач

	подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Экспертное наблюдение Лабораторная работа Практическая работа
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной	Экспертное наблюдение – Решение ситуационных задач

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для	Экспертное наблюдение Зачеты по темам на учебной практике, экспертная оценка работы на производственной практике

мучных кондитерских изделий	приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, зачеты по темам на занятиях учебной практики

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, защита практических работ, зачеты по темам на занятиях учебной практики.

	потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям	Зачеты по темам на учебной практике, экспертная оценка работы на производственной практике

	потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;
	соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;

обслуживания	разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;

	подчиненного персонала	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;

	– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	– подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;

сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	соответствии с инструкциями и регламентами; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; – размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; – соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для	– приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	– соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; – соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; – обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей	– приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	– полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; – выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;

	потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении – полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного – ассортимента; – соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявление дефектов и определение способов их устранения; – соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; – обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; – соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;

	потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; – выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, – подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;	Экспертная оценка на практических занятиях и учебной практике;
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; – адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ, промежуточная аттестация
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ, промежуточная аттестация
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	– демонстрация ответственности за принятые решения; – обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ, промежуточная аттестация

знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; – обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка результатов видов работ по учебной и производственной практикам, промежуточная аттестация
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	Экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка результатов видов работ по учебной и производственной практикам, промежуточная аттестация
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	– соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	Экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка результатов видов работ по учебной и производственной практикам, промежуточная аттестация

антикоррупционно о поведения;		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережени ю, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; – знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	Экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка результатов видов работ по учебной и производственной практикам, промежуточная аттестация
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	Экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка результатов видов работ по учебной и производственной практикам, промежуточная аттестация
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	Экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка результатов видов работ по учебной и производственной практикам, промежуточная аттестация

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 08/25-26 от 29 июня 2026 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ГИА.00 Государственная итоговая аттестация

Иркутск, 2026

Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020) (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело квалификации выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу, утверждённой протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ: регистрационный номер 38 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания
Протокол № 8 от 19 июня 2026 г.

- СОДЕРЖАНИЕ

ГИА.00 Государственная итоговая аттестация	1240
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	1243
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА.....	1244
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА.....	1245
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГИА	1252
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА	1255

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (*далее – Программа*) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в актуальной редакции, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800, положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в ГБПОУ ИТМ.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации (*далее - ГИА*) обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- паспорт Программы, содержащий информацию о месте государственной итоговой аттестации в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (*далее - ППССЗ*), форме проведения, о целях и времени на подготовку и проведение;
- структура и содержание государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется цикловой комиссией сферы обслуживания, рассматривается на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и утверждается директором техникума. Программа доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА

1.1 МЕСТО ГИА В СТРУКТУРЕ ППССЗ

Государственная итоговая аттестация является частью ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и проводится после успешного завершения в полном объеме освоения всех профессиональных модулей и прохождения производственной практики.

1.2. ГИА ПРОВОДИТСЯ

в форме демонстрационного экзамена базового уровня и защиты дипломного проекта, демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по заявлению от студента.

1.3 ЦЕЛИ ГИА

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения выпускниками образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, их готовности к самостоятельной работе по выполнению профессиональных задач.

1.4 ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГИА

В соответствии с учебным планом объем времени на подготовку выпускной квалификационной работы и проведение ГИА в форме защиты дипломного проекта и сдачи демонстрационного экзамена составляет 216 академических часов (6 недель).

1.5. НЕОБХОДИМЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ПРЕДСТАВЛЯЕМЫЕ НА ЗАЩИТУ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

На защиту дипломного проекта студент предоставляет:

- дипломный проект;
- отзыв руководителя дипломного проекта;
- рецензию на дипломный проект.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

2.1. ТЕМАТИКА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ

Тематика дипломного проектирования должна отвечать современным требованиям транспортной отрасли, включать основные вопросы, с которыми выпускник в будущем встретится в своей профессиональной деятельности. Темы разрабатываемых проектов должны соответствовать по степени сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимися за время освоения ППССЗ, а по содержанию одному или нескольким профессиональным модулям, входящих в образовательную программу. Примерная тематика дипломных проектов представлена в таблице 1.

Таблица 1

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ

Темы дипломных проектов	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента блюд из фарша.	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных (горячих) блюд ресторанной кухни.	
3. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане.	
4. Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции в условиях ресторана (Иркутской области или г. Иркутска).	
5. Организация технологического процесса приготовления сложных закусок фуршета в ресторане первого класса (Иркутской области или г. Иркутска).	
6. Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	
7. Совершенствование организации процесса приготовления и расширения ассортимента фирменных блюд в ресторане высокой кухни	
8. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни (Иркутской области или г. Иркутска).	
9. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины и свинины в ресторане (Иркутской области или г. Иркутска).	
10. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления блюд в пиццерии.	

11. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане первой категории.	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар; ПМ.08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь
12. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления блюд в ресторане с паназиатской кухней.	
13. Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов.	
14. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд в ресторане.	
15. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд в ресторане.	
16. Организовать технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета.	
17. Организация технологического процесса приготовления сахарных полуфабрикатов для отделки сложных мучных изделий.	
18. Организация технологического процесса приготовления сложных протертых супов в ресторане французской кухни.	
19. Организация технологического процесса реализации холодных соусов для ресторана французской кухни.	
20. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жаренных блюд в ресторане грузинской кухни.	
21. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога.	
22. Анализ меню и способы его оптимизации на примере ресторанов бурятской кухни.	
23. Анализ меню и способы его оптимизации на примере ресторанов (Иркутской области или г. Иркутска).	
24. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовления горячих блюд бурятской кухни.	
25. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд национальной кухни Сибирского региона.	

Закрепление дипломников за руководителями дипломного проектирования и разрабатываемая тематика дипломных проектов утверждается приказом по техникуму. Руководителями дипломного проектирования могут являться как преподаватели специальных дисциплин, так и квалифицированные специалисты практики.

По утвержденным темам руководители дипломного проектирования

разрабатывают индивидуальные задания для каждого дипломника, которые рассматриваются на заседании цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора техникума по учебно-производственной работе.

Объем задания должен соответствовать времени, отводимому на дипломное проектирование. Указывается график выполнения проекта, срок окончания проектирования и дата проведения государственной итоговой аттестации.

Задания на дипломный проект выдаются выпускнику не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

2.2. СТРУКТУРА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

Дипломный проект должен включать: пояснительную записку (тестовую и расчетную части).

Рекомендуется использовать наглядный материал в виде презентации или показа отдельных слайдов.

Дипломный проект состоит из пояснительной записки, графической части и комплекта документов технологического процесса.

Пояснительная записка включает в себя:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель, задачи, объект и предмет проекта, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц.

Основная часть дипломного проекта включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ. ПРИЛОЖЕНИЯ

Завершающей частью дипломного проекта является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста. Заключение лежит в основе доклада обучающегося на

защите.

Список использованных источников содержит сведения об источниках, использованных при выполнении дипломного проекта (учебники, учебные пособия, справочная литература, учебно-методические пособия, нормативно-технические документы, стандарты, книги, периодические издания, электронные ресурсы сети Internet и др.) и отражены ссылками в тексте.

Издания в списке использованных источников приводятся в алфавитном порядке. ГОСТы, СНИПы, справочники включаются в список соответственно на буквы «Г» и «С». Описание источника в списке должно содержать все основные сведения об издании: фамилию и инициалы автора (авторов), название, место издания, издательство, год издания, количество страниц. Все использованные источники нумеруются арабскими цифрами с точкой и набираются с абзацного отступа. Объем ВКР должен составлять 45 - 55 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, шрифт TimesNewRoman, размер 14, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 × 297 мм).

2.3. ОБРАЗЕЦ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, H).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, H) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Описание модуля А:

Работа:

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов;
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены;
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид;
- Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки;
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно;
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты;
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы;
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Описание модуля С:

Горячее блюдо из птицы:

- Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника;
- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта;
- 1 горячий соус на выбор участника;
- Оформление горячего блюда – на выбор участника;
- Особенности подачи;
- Масса блюда минимум 220 г.
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см;
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше;
- Подаются три идентичных блюда;
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;

- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию;

- Основные ингредиенты;

- Используйте продукты с общего стола;

- Используйте продукты из заказанного списка;

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D:

Десерт:

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника.

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта);

- Выпеченный элемент из теста;

- Декоративный элемент из изомальта или карамели;

- Соус холодный;

- Особенности подачи;

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г;

- 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см;

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке;

- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации;

- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;

- Подаются три идентичных блюда;

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;

- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию;

- Основные ингредиенты;

- Используйте продукты с общего стола;

- Используйте продукты из заказанного списка;

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного

имеющегося на площадке.

Описание модуля Н:

Прозрачный бульон (консому):

- Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консому) из курицы;
- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира);
- Масса консоме минимум 250 г;
- порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см;
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше;
- Подаются три идентичных блюда;
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

– Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;

– Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты;
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка;
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

3.1 ОРГАНИЗАЦИЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ

Работе над дипломным проектом предшествует производственная преддипломная практика, которая проводится после завершения теоретического курса обучения.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Руководство дипломным проектированием возлагается на руководителя, который работает с дипломником по индивидуальному графику из расчета 16 академических часов на 1 человека. Общее руководство дипломным проектированием осуществляется заместителем директора техникума по учебно-производственной работе. Заместитель директора по УПР составляет расписание защиты дипломных проектов (график работы Государственной экзаменационной комиссии – ГЭК), представляет его на утверждение директору техникума и доводит до сведения дипломников и членов ГЭК не позднее, чем за 2 месяца до начала работы комиссии.

По окончании дипломного проектирования дипломник представляет свой проект руководителю, который проверяет проект, подписывает пояснительную записку и чертежи, заполняет бланк заключения – отзыва о работе дипломника, дает оценку проекту.

3.2 РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ

Выполненный дипломный проект вместе с заключением – отзывом руководителя дипломник представляет зам директору по УПР и получает направление на рецензию.

Рецензентами дипломных проектов должны являться опытные специалисты – практики или квалифицированные преподаватели профильных дисциплин из других учебных заведений. Список рецензентов подготавливается заранее и утверждается приказом директора техникума. Если дипломный проект выполняется по заданию конкретного предприятия, то рецензентом может являться специалист-практик этого предприятия.

Рецензия должна обязательно включать:

- заключение о соответствии выполненного дипломного проекта заданию;
- характеристику выполнения каждого раздела проекта, целесообразность предлагаемых в проекте мероприятий по совершенствованию производственного участка;
- оценку качества выполнения графической части проекта и пояснительной записки;
- перечень положительных качеств дипломного проекта и, если имеются, основных недостатков;

– отзыв о проекте в целом, заключение о возможности использовать работу дипломника на производстве.

Дипломник должен быть ознакомлен с содержанием рецензии не позднее, чем за день до защиты дипломного проекта. Внесение изменений в дипломный проект после получения рецензии не допускается.

Допуск дипломников к защите дипломных проектов объявляется приказом директора техникума.

3.3 ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ

Государственная итоговая аттестация в форме защиты дипломных проектов в Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), состав которой и график работы утверждается приказом по техникуму.

Возглавляет работу комиссии председатель ГЭК. Он организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ГЭК по представлению техникумом утверждается Министерством образования Иркутской области.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в техникуме. Им может быть руководитель или заместитель руководителя (имеющие ученую степень или высшую квалификационную категорию) другой учебной организации, осуществляющей образовательную деятельность по профилю специальности, или, как правило, из числа ведущих специалистов – представителей работодателей по профилю подготовки. Заместителем председателя ГЭК является директор техникума.

Работа ГЭК осуществляется в соответствии с Порядком государственной итоговой аттестации. Защита дипломных проектов проводится на открытых заседаниях ГЭК, разрешено присутствие преподавателей, обучающихся и других заинтересованных лиц.

На доклад при защите дипломного проекта отводится 10-15 минут. Дипломник должен излагать основное содержание проекта свободно, с отрывом от письменного текста. Доклад следует начинать с обоснования актуальности темы проекта, его целях и задачах. Далее по разделам раскрыть содержание проекта, а затем осветить основные результаты работы, сделанные выводы и предложения. Процесс защиты сопровождается показом и объяснением графической части (чертежи, схемы, таблицы, графики и пр.) Может быть использована компьютерная техника – показ презентации работы или отдельных слайдов.

По окончании доклада зачитываются заключения руководителя дипломного проекта и рецензента.

Члены ГЭК могут задавать дипломнику вопросы как непосредственно связанные с темой проекта, так и близко к ней относящиеся. При ответах на вопросы дипломник имеет право пользоваться своим проектом. На защиту дипломного проекта в ГЭК отводится до 45 минут.

Решение об оценке дипломного проекта, о выдаче диплома и присвоении квалификации специалисту принимается ГЭК на закрытом

заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК об итоговой оценке основывается на оценках руководителя, учитывающего его теоретическую и практическую значимость; рецензента за работу в целом; членов ГЭК за содержание работы, ее защиту, включая доклад, ответы на вопросы и замечания рецензента.

Защита дипломных проектов оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и секретарем ГЭК. После окончания работы ГЭК все протоколы подшиваются в отдельную папку и передаются на хранение в архив техникума.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации без уважительной причины, или получившие при защите проекта неудовлетворительную оценку, отчисляются из техникума с правом восстановления, но не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. При этом восстановление в число обучающихся может быть проведено на любой период, но не менее чем предусмотрено по графику учебного процесса на государственную итоговую аттестацию (6 недель).

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица допускается не более двух раз.

3.4 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

1. Демонстрационный экзамен (далее ДЭ) направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием комплект оценочной документации (далее КОД), включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями вовремя ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА

4.1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСВОЕНИЮ ОБЩИХ (ОК) И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ (ПК) КОМПЕТЕНЦИЙ

Государственная итоговая аттестация позволяет оценить соответствие требованиям к профессиональной подготовленности техника основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базового уровня подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Выпускник должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать **профессиональными компетенциями** (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ВД. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВД. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

4.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ

Критерии оценки знаний выпускников определяются ГЭК дифференцированно по пятибалльной системе.

«Отлично» выставляется за дипломный проект, выполненный в полном объеме по утвержденному заданию, аккуратно и в соответствии с методическими указаниями. Содержание работы отвечает современным требованиям транспортной отрасли. В проекте прослеживается разбор практической деятельности, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Проект имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. При защите проекта студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно ориентируется не только в вопросах, связанных с организацией и разработкой технологического процесса, но и экономики, техники безопасности и пр. Верно и уверенно отвечает на поставленные вопросы. Оформление проекта полностью соответствует требованиям, предъявляемым к текстовой и графической части.

«Хорошо» выставляется за квалификационную работу, выполненную в полном объеме, аккуратно и в соответствии с методическими указаниями. Содержание работы отвечает современным требованиям организации и разработке технологического процесса. Проект имеет положительные отзывы руководителя – консультанта и рецензента. При защите проекта студент показывает знание вопросов темы, в основном отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Имеются некоторые недочеты в оформлении графической части и пояснительной записки.

«Удовлетворительно» выставляется за работу, которая имеет теоретическое обоснование, базируясь на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно обоснованные предложения. Просматривается непоследовательность изложения материала. Отмечается небрежность в оформлении, как текстовой части пояснительной записки, так и графической части, с нарушением требований к оформлению. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы. При защите проекта студент проявляет неуверенность, показывает слабые знания вопроса темы, не всегда дает ответы на заданные вопросы. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы. Показал слабую ориентировку в понятиях и терминах, которые использует в своей работе. Защита прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.

«Неудовлетворительно» выставляется за работу, которая выполнена очень поверхностно, небрежно в оформлении как текстовой, так и графической части проекта, с грубыми ошибками в оформлении. В отзыве руководителя проекта отмечается, что студент не посещал консультаций, большая часть работы списана или заимствована в сети Интернет. Рецензент отмечает серьезные допущенные ошибки.

Выпускник совсем не ориентируется в терминологии работы, не знает теоретических основ организации и разработки технологического процесса и экономики. Затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме проекта или при ответах допускает существенные ошибки, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии.

4.3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	5
		Приготовление и подготовка к реализации кулинарного изделия в соответствии с техническими регламентами	15
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление процесса приготовления, подготовки к реализации горячего блюда.	10
		Приготовление и подготовка к реализации горячего блюда	15
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление процесса приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий	5
		Приготовление и подготовка к реализации кулинарного изделия	5
4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	Осуществление процесса приготовления, подготовки к реализации десерта	5

	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление и подготовка к реализации десерта	5
5	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации пирожного	5
		Приготовление и подготовка к реализации пирожного	5
6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществление заказа . списка продуктов необходимых для приготовления блюд, правильность заполнения и своевременность отправки	5
7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	10,00
8	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь	Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожного, десерта.	10,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть)			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

Результаты проведения демонстрационного экзамена оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Рекомендуемая шкала оценивания: 70-100 баллов – «5»

(отлично), 40-69,99 баллов – «4» (хорошо), 20-39,99 баллов – «3» (удовлетворительно), 0-19,99 баллов – «2» (неудовлетворительно)

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

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

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

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, защитившим дипломные проекты и сдавшие демонстрационный экзамен профильного уровня оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарём ГЭК. Итоги работы ГЭК доводятся до выпускников в этот же день, сразу после окончания работы ГЭК.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ С ПРОГРАММОЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

студентов гр.1
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

<u>ФИО</u>	<u>С программой ГИА</u> <u>ознакомлен</u> <u>(личная подпись студента)</u>	<u>Дата</u> <u>ознакомления</u>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ С ПРОГРАММОЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

студентов гр. 2
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

<u>ФИО</u>	<u>С программой ГИА</u> <u>ознакомлен</u> <u>(личная подпись студента)</u>	<u>Дата</u> <u>ознакомления</u>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих,
служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Иркутской области
«Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по техническому
обслуживанию и ремонту
автотранспортных средств

Форма обучения – очная

Срок получения образования
по специальности – 3 года
10 месяцев на базе основного
общего образования

Профиль получаемого
профессионального образования –
технический

Иркутск, 2026

Рабочая программа воспитания является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Кудашкина Ю.К., заместитель директора

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	1266
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	1269
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	1276
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	1280

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности, реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами.

Рабочая программа воспитания направлена на формирование гражданина страны: разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию; готового к защите Родины; выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества; готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания разработана на основе следующих нормативных правовых документов:

- Конституции Российской Федерации;
- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30.12.2020 №489-ФЗ «О молодежной политике в Российской Федерации»;
- Указа Президента Российской Федерации от 02.07.2021 №400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»;
- Указа Президента Российской Федерации от 09.11.2022 №809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей»;
- Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2024 №309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года»;
- Распоряжения Правительства Российской Федерации от 17.08.2024 №2233-р Об утверждении Стратегии реализации молодежной политики в Российской Федерации на период до 2030г.;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 31.07.2023 №610 «Об утверждении примерной программы воспитания для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с учётом изменений);
- Приказа Минпросвещения России от 09.12.2016 №1565 (ред.от 03.07.2024) «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГБПОУ ИТМ является неотъемлемой частью образовательной деятельности, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся. 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 учётом 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

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 №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 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020. №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».

Инвариативные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее – ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования:

- 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 ГБПОУ ИТМ

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, 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 вреда 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 специальности, проявляющий уважение к своей специальности и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей специальности 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 другими 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.

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся ГБПОУ ИТМ

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития региона, проявляющий активность в социальной и экономической жизни Иркутской области.
Патриотическое воспитание
Осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности (постоянно совершенствуется и профессионально растет). Проявляет уважительное отношение к культурному наследию и традициям Иркутской области.
Духовно-нравственное воспитание
Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий нормы и правила профессиональной этики.
Эстетическое воспитание
Демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности. Использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья, эмоционального благополучия
Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности.
Профессионально-трудовое воспитание
Применяющий знания о нормах выбранной специальности и выражающий готовность участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой. Готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли. Обладающий опытом использования современных технологий работы с различными материалами, используемых в профессиональной деятельности. Обладающий опытом и навыками работы использования специализированного оборудования и инвентаря. Обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности, связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности «Поварское и кондитерское дело».
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.
Ценности научного познания
Обладающий опытом участия в научных, исследовательских проектах, научно-практических конференциях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности «Поварское и кондитерское дело». Обладающий знаниями в области сервиса, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием и продуктами питания. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад ГБПОУ ИТМ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П.Трапезникова» реализует основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, а также программы профессионального обучения. Воспитательная деятельность регламентирована локальными нормативными актами и ориентирована на формирование гармонично развитой личности, готовой к профессиональной самореализации и служению обществу.

Образовательная деятельность ГБПОУ ИТМ направлена на подготовку высококвалифицированных, конкурентоспособных кадров для реального сектора экономики Иркутской области и Российской Федерации, создание условий для разностороннего развития, профессионального самоопределения и социализации личности. Стратегические перспективы связаны с углублением интеграции образования и производства (проект «Профессионалитет»), цифровой трансформацией образовательного процесса, расширением инклюзивной среды и формированием современной воспитывающей среды, обеспечивающей готовность выпускников к трудовой деятельности, защите Родины и созданию крепкой семьи.

Основу воспитательной системы составляют регулярные традиционные события, объединяющие учебные группы, педагогический коллектив и социальных партнёров:

- Ежегодные традиционные мероприятия: торжественная линейка, посвященная Дню знаний, Посвящение в студенты, День рождения техникума, День учителя, День студента.
- Профессиональные отраслевые праздники: «Международный день повара» и «День кондитера».
- Патриотические и памятные даты: масштабная декада, посвящённая Дню Победы (акции «Георгиевская ленточка», «Окна Победы», «Вахта памяти», концерты и линейки памяти); мероприятия ко Дню защитника Отечества, Дню народного единства, Дню памяти и скорби.
- Культурно-досуговые и спортивные события: Дни здоровья, новогодние представления, Первенства техникума по спортивным дисциплинам, выездные мероприятия (музеи, театры и другие).

В ГБПОУ ИТМ укоренились традиции, формирующие гражданскую идентичность и корпоративную культуру: еженедельная церемония поднятия Государственного флага РФ, исполнение Государственного гимна Российской Федерации, обязательное проведение цикла внеурочных занятий «Разговоры о важном».

Действуют традиции наставничества (проект «Нулевой семестр» для адаптации первокурсников), уважительного отношения к ветеранам труда, труженникам тыла (дети войны) и участникам СВО. Символика техникума активно используется в официальных мероприятиях, студенческом самоуправлении и медиаресурсах.

ГБПОУ ИТМ выстроил систему долгосрочного взаимодействия с работодателями города Иркутска и Иркутской области, Кадровым центром региона, учреждениями культуры, правоохранительными органами, Росгвардией, медицинскими и спортивными организациями.

Роль партнёров в воспитательной деятельности заключается в проведении мастер-классов и открытых лекций, участии в организации производственных практик и демонстрационных экзаменов, поддержке профессиональных конкурсов («Профессионалы», «Абилимпикс»), совместной реализации профориентационных и волонтёрских проектов, а также в трудоустройстве выпускников по профилю подготовки.

Техникум принимает участие в реализации федеральных и региональных инициатив:

- Всероссийские проекты: «Профессионалитет», «Абилимпикс», «Профессионалы», «Большая перемена», «Россия – страна возможностей».
- Движение Первых и волонтерство: реализация мероприятий в рамках Дней единых действий, сбор гуманитарной помощи, работа волонтерского отряда «Чистые сердца».

– Профилактические и психолого-педагогические программы: совместные проекты (профилактические недели) с Центром профилактики, реабилитации и коррекции Иркутской области по профилактике зависимостей и экстремизма, программа социально-психологической адаптации «Нулевой семестр», система индивидуального сопровождения обучающихся «группы риска» и лиц с ОВЗ.

В учебных планах по реализуемой специальности предусмотрен вариативный компонент, отражающий запросы региональных работодателей и воспитательные приоритеты. В программу интегрированы модули и дисциплины, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций: «Правовые основы профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы финансовой грамотности», «Основы эффективного поведения на рынке труда». Рабочие программы воспитания и календарные планы воспитательной работы являются обязательной частью основных профессиональных образовательных программ.

ГБПОУ ИТМ расположен в городе Иркутске, историческом и культурном центре Восточной Сибири. Техникум органично вписан в историко-культурный контекст городской территории: в образовательной деятельности интегрированы краеведческие знания, память о сибирских меценатах, тружениках тыла и героях-земляках. Музей техникума и библиотека выступают центрами сохранения исторической памяти, проводятся экскурсии, выставки и подкасты, посвящённые истории Иркутска и Сибири.

Социальный паспорт студентов отражает разнородный состав обучающихся, требующий дифференцированного подхода: дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей; обучающиеся из многодетных и малообеспеченных семей; дети участников СВО; лица с ОВЗ и инвалидностью, в т.ч. обучающиеся по адаптированным программам. Воспитательный уклад учитывает эти особенности, обеспечивая инклюзивную среду, социальную поддержку, психолого-педагогическое сопровождение и развитие студенческого самоуправления (Студенческий совет, медиацентр, спортивные и творческие объединения дополнительного образования).

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Модуль «Образовательная деятельность»

внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности специальности «Поварское и кондитерское дело»;
организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области поварского и кондитерского дела, в том числе с применением программных продуктов.

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
разработка программы наставничества.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

мастер-классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей;
встречи с известными представителями специальности «Поварское и кондитерское дело»;
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности «Поварское и кондитерское дело».

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности «Поварское и кондитерское дело», выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности «Поварское и кондитерское дело»;
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью «Поварское и кондитерское дело».

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности «Поварское и кондитерское дело»;
совместные мероприятия, посвященные Международному дню повара и Дню кондитера;
организацию взаимодействия между родителями (законными представителями) обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;
проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

организацию и деятельность органов самоуправления обучающихся (Студенческий совет);
представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация мероприятий профилактической направленности в рамках просветительской деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью «Поварское и кондитерское дело».

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность «Поварское и кондитерское дело»;
участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках реализации рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), с представителями организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда муниципального образования, региона, страны;
участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.).

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства, работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности «Поварское и кондитерское дело» и условиях работы;
проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи.

Модуль «Студенческие медиа»

создание системы информационного сопровождения образовательной деятельности;
повышение уровня медиаграмотности обучающихся, содействие развитию личности обучающихся, формированию активной жизненной позиции, социального и профессионального становления;
обучение пользователей поиску и обработке информации, и созданию собственных информационных продуктов, формирование практических навыков владения средствами медиа;
вовлечение обучающихся в деятельность медиацентра, оказание помощи обучающимся в реализации их творческих проектов;
выявление и развитие природных задатков и творческого потенциала обучающихся для реализации их в общении и деятельности;
информационная поддержка и содействие органам студенческого самоуправления в освещении их деятельности;
участие медиацентра в мероприятиях, повышающих статус ГБПОУ ИТМ, в различных конкурсах, семинарах, конференциях.

Модуль «Волонтерская (добровольческая) деятельность»

создание оптимальных условий для распространения добровольческого движения и активизации участия обучающихся в социально-значимых акциях и проектах;
популяризация идей добровольчества в среде обучающихся путём агитационно-информационной деятельности; распространение идей и принципов социального служения;
получение навыков самореализации, самоорганизации, необходимых для решения различных социальных задач;
воспитание у обучающихся активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма, социальной ответственности;
вовлечение обучающихся в проекты, связанные с оказанием социальной поддержки различным группам населения (труженикам тыла, людям с ограниченными возможностями, детям-сиротами);

участие в подготовке и проведении массовых социально-культурных, информационно-просветительских, образовательных и спортивных мероприятий;
поддержка и реализация самостоятельных социальных инициатив обучающихся;
координация деятельности добровольцев.

Модуль «Студенческий спортивный клуб»

вовлечение обучающихся к систематическим занятиям физической культурой и спортом;
воспитание у обучающихся устойчивого интереса к систематическим занятиям физической культурой, спортом, мотивации и устойчивого интереса к укреплению здоровья;
укрепление и сохранение здоровья при помощи регулярных занятий в спортивных кружках и секциях, участие в оздоровительных мероприятиях;
организация физкультурно-спортивной работы с обучающимися;
участие в спортивных соревнованиях различного уровня среди образовательных организаций;
развитие волонтерского движения по пропаганде здорового образа жизни;
оказание содействия обучающимся, членам спортивных сборных команд в создании необходимых условий для эффективной организации образовательного и тренировочного процессов;
организация спортивно-массовой работы с обучающимися, имеющими отклонения в состоянии здоровья, ограниченные возможности здоровья.

Модуль «Музей истории профессионального образования»

образовательно-воспитательная и культурно-просветительская работа музейными средствами путем подготовки и проведения экскурсий, лекций и массовых мероприятий для обучающихся техникума и других образовательных организаций;
содействие овладению практическими навыками поисковой, проектной и исследовательской деятельности обучающимися.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности в ГБПОУ ИТМ осуществляется штатными педагогическими работниками, а также привлекаемыми специалистами и социальными партнёрами. Разделение функционала зафиксировано в локальных нормативных актах и должностных инструкциях:

- **заместитель директора (воспитательная работа)** осуществляет стратегическое планирование, координирует реализацию Рабочей программы воспитания, контролирует работу служб сопровождения, организует взаимодействие с родителями (законными представителями) и социальными партнёрами.
- **советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями** реализует календарный план воспитательной работы, координирует деятельность в рамках Дней единых действий, курирует работу «Движения Первых», Студенческого совета, медиацентра и волонтерского отряда, ведёт системное информирование родительского сообщества.
- **классные руководители учебных групп и мастера производственного обучения** реализуют воспитательный потенциал учебной и учебно-производственной деятельности, проводят тематические кураторские часы (в т.ч. «Разговоры о важном»), осуществляют мониторинг посещаемости, успеваемости и социальной адаптации, организуют профориентационные и трудовые мероприятия.

- **педагоги-психологи** (2 шт. единицы) и **социальные педагоги** (2 шт. единицы) обеспечивают психолого-педагогическое и социальное сопровождение: проводят социально-психологическое, диагностику суицидальных рисков, работу с «группой риска» и обучающимися из числа детей-сирот, лиц с ОВЗ/инвалидностью, участников семей СВО, ведут индивидуальную коррекционную работу.

- **педагог-организатор, педагоги дополнительного образования, руководитель физического воспитания, заведующий музеем и заведующий библиотекой** курируют культурно-досуговое, спортивное, патриотическое и просветительское направления, организуют работу творческих студий, секций, музея и библиотеки.

В воспитательный процесс также включены родители (законные представители), работодатели, социальные партнеры. К воспитательной деятельности привлекаются представители правоохранительных органов, учреждений медицинского профиля, Кадрового центра Иркутской области, ветеранов труда, участников СВО, работодателей предприятий города Иркутска. Они выступают экспертами, наставниками, участниками профилактических бесед, профориентационных мероприятий.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными нормативными актами ГБПОУ ИТМ.

Локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность в ГБПОУ ИТМ:

- Положение о студенческом совете;
- Положение о дополнительных академических правах и мерах социальной поддержки, предоставляемых обучающимся;
- Положение о порядке посещения обучающимися мероприятий, не предусмотренных учебным планом;
- Положение о внешнем виде обучающихся;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Положение о студенческом самоуправлении;
- Положение о музее истории профессионального образования;
- Положение об организации питания обучающихся;
- Положение о родительском совете;
- Положение о психолого-педагогической службе;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение о запрете употребления некурительных смесей, содержащих никотин и (или) его производные, электронных курительных изделий, предназначенных для совершения действий, имитирующих процесс курения табачных изделий;
- Положение о Совете профилактики правонарушений;
- Положение о социально-психологической службе;
- Положение об отделении постинтернатного сопровождения обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа;
- Положение о молодежном медиацентре;
- Положение о Кабинете профилактики;
- Положение об организации добровольческой (волонтерской) деятельности;
- Положение о классном руководителе;
- Положение о проведении адаптационных мероприятий для студентов, поступивших на 1-й курс.

3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Для обучающихся с инвалидностью, ОВЗ, из социально уязвимых групп, а также обучающихся с отклоняющимся поведением создаются специальные условия, обеспечивающие безбарьерную среду и индивидуальную траекторию сопровождения.

Организационно-педагогические условия. Обучение осуществляется по адаптированным программам профессионального образования и профессионального обучения, возможно увеличение срока обучения и реализация индивидуальных учебных планов на основе рекомендаций ПМПК.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий. В образовательной деятельности используются активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации.

Специальная предметно-пространственная среда. Территория оборудована стоянкой для лиц с ограниченными возможностями здоровья, обеспечен беспрепятственный доступ на территорию и в здание техникума лицам с ограниченными возможностями здоровья: пандус, звонок вызова сотрудников, аппарель, оборудована санитарная комната в соответствии с требованиями.

Аудитории и учебные кабинеты в корпусах доступны для обучения со всеми видами ограниченными возможностями здоровья, оснащены электронным оборудованием, необходимым для обучения учеников-инвалидов по слуху, зрению и заболеваниям опорно-двигательного аппарата.

Психолого-педагогическое сопровождение. Проводится регулярная диагностика эмоционального состояния и адаптации. Реализуются коррекционно-развивающие программы (программа «Разноцветный мир»; тренинги стрессоустойчивости, профилактики буллинга и аддиктивного поведения).

Введён регулярный «Час психолога» для обучающихся 1–2-х курсов. По итогам социально-психологического тестирования проводится адресная профилактическая работа.

Социальная поддержка и профилактика. Ежедневный контроль горячего питания, посещаемости и успеваемости. Социальные педагоги проводят обследование условий проживания, отслеживают очередность на получение жилья, оказывают помощь в оформлении социальных гарантий. На каждого обучающегося «группы риска» составляется индивидуальный план профилактической работы. Обеспечивается конфиденциальность персональных данных и информированное согласие.

3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Механизмы поощрения направлены на мотивацию к профессиональному росту, участие в социально значимой деятельности и формирование позитивного образа специальности «Поварское и кондитерское дело».

Основания для поощрения:

- наличие заполненного профессионального портфолио, отражающего динамику достижений, участие в конкурсах, волонтерских акциях и проектах;
- результаты участия в чемпионатах профессионального мастерства («Профессионалы», «Абилимпикс»), областных конкурсах по специальности, предметных олимпиадах, научно-практических конференциях;
- рекомендации от наставников, мастеров производственного обучения, социальных партнеров, кураторов;
- активное участие в деятельности студенческого самоуправления, волонтерского отряда, медиацентра, экологических и патриотических акциях;
- успешное освоение образовательной программы, отсутствие академических задолженностей и дисциплинарных взысканий.

Формы поощрения:

- публичное признание заслуг: размещение в официальных группах техникума, персональные выставки изделий обучающихся, флешмобы, интервью.
- награждение грамотами, дипломами, сертификатами, благодарственными письмами от администрации ГБПОУ ИТМ, учредителя и социальных партнеров.
- материальное и нематериальное стимулирование: назначение государственной академической стипендии, стипендии Правительства РФ, стипендии мэра города Иркутска, поощрительные подарки, памятные сувениры.
- направление на дополнительные образовательные программы, стажировки, курсы повышения квалификации, участие в региональных и всероссийских профессиональных проектах («Большая перемена», «Россия – страна возможностей», «Профессионалитет»).

3.5. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательной работы осуществляется в рамках единой системы мониторинга и внутренней системы оценки качества ГБПОУ ИТМ. Основные направления анализа включают:

1. Анализ условий воспитательной деятельности: оценка кадрового обеспечения и уровня квалификации педагогов в сфере воспитания, наличия и посещаемости кружков и секций (спортивных, творческих, волонтерских, медиа), эффективности взаимодействия с социальными партнерами и работодателями, состояния предметно-пространственной среды (музей истории профессионального образования), библиотека, мастерские, спортивные залы, зоны отдыха).
2. Анализ состояния воспитательной деятельности: оценка реализации календарного плана воспитательной работы, степени вовлеченности обучающихся в муниципальные, региональные и федеральные проекты, активности в студенческом самоуправлении и конкурсах профмастерства, динамики снижения негативных факторов (отсутствие обучающихся на учете в КДН/ОП, снижение пропусков без уважительной причины, результаты социально-психологического тестирования по рискам аддиктивного поведения, эффективность профилактической работы с «группой риска»).

Методы сбора информации: педагогическое наблюдение, анализ данных АИС «Дневник.ру» (посещаемость, успеваемость), анкетирование и беседы с обучающимися, родителями (законными представителями), педагогическими работниками, анализ портфолио и отчетов о проведенных мероприятиях, данные социально-психологического тестирования (СПТ), мониторинг удовлетворенности участников образовательных отношений.

Ответственные и порядок проведения: анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе совместно с советником директора по воспитанию, социальными педагогами, педагогами-психологами. Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу. Результаты анализа используются для корректировки календарного плана воспитания, обновления вариативных целевых ориентиров, разработки рекомендаций на следующий учебный год.

**Календарный план воспитательной работы по
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

№ п/п	Формы, виды и содержание деятельности	курсы, группы	сроки исполнения	ответственные лица
1. ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ				
1.1	Организация учебных и практических занятий, направленных на формирование профессиональной ответственности студентов в соответствии с установленными стандартами специальности «Поварское и кондитерское дело».	все группы	в течение учебного года	преподаватели, мастера производственного обучения
1.2	Конкурс профессионального развития «Моя профессия лучшая».	1 курс	октябрь	преподаватели профильных дисциплин
2. КУРАТОРСТВО				
2.1	Тематический кураторский час, посвященный началу учебного года.	все группы	сентябрь	классные руководители
2.2	Классные часы, посвященные истории ГБПОУ ИТМ и профессионального образования в Иркутской области.	1 курс	сентябрь	заведующий музеем, заведующая библиотекой
2.3	Адаптационный месячник. Тестирование первокурсников.	1 курс	сентябрь	педагог-психолог
2.4	Беседы со студентами: «Значение профессионального выбора»; «Учебная деятельность и преемственность профобразования».	1 курс	октябрь	заместители директора, специалисты Кадрового центра Иркутской области
2.5	Беседа с родителями (законными представителями) слабоуспевающих несовершеннолетних обучающихся.	все группы	декабрь/ май	заместители директора, классные руководители
2.6	Индивидуальные профилактические беседы с родителями (законными представителями).	все группы	апрель	педагог-психологи, социальные педагоги, классные руководители
2.7	Сплочение коллектива учебной группы: тренинги, походы, экскурсии, празднование дней рождений (командообразование)	все группы	в течение года	классные руководители, педагоги-психологи
2.8	Поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах, проектах профессиональной направленности.	обучающиеся	в течение года	мастера производственного обучения
2.9	Планирование, подготовка и проведение тематических мероприятий, праздников, конкурсов с обучающимися группы.	учебная группа	в течение года	классные руководители
3. НАСТАВНИЧЕСТВО				
3.1	Нулевой семестр. Адаптация для 1-го курса.	1 курс	август	заместитель директора, советник директора по воспитанию, классные

				руководители, педагог-организатор, педагоги-психологи, социальные педагоги, руководитель физического воспитания, преподаватели, мастера производственного обучения, волонтеры (адаптеры, студенты 2 курса)
3.2	Групповое занятие по профессиональному консультированию «Твой шанс» (деловая профориентационная игра).	1 курс	сентябрь	педагоги-психологи, классные руководители
3.3	Деловые игры «Что я знаю о своей профессии?».	1 курс	октябрь	педагог-организатор, классные руководители
3.4	Групповое занятие по профессиональному консультированию «Адаптация. Карьера. Успех».	1 курс	ноябрь	преподаватели профильных дисциплин, специалисты Кадрового центра Иркутской области
3.5	Групповое занятие по профессиональному информированию «Открой дверь в новый мир».	1 курс	декабрь	преподаватели профильных дисциплин, мастера производственного обучения
3.6	Квест-игра «Взгляд в будущее».	1, 2 курсы	март	преподаватели профильных дисциплин
3.7	Встреча обучающихся с работниками Кадрового центра Иркутской области по теме «Я и профессия» (круглый стол).	1,2 курсы	май	заместитель директора, специалисты Кадрового центра Иркутской области
3.8	Участие в проекте «Большая перемена».	все группы	май/июнь	преподаватели, мастера производственного обучения
3.9	Определение наставников для обучающихся, в том числе состоящих на различных видах учета (профилактическая работа).	все группы	в течение учебного года	
3.10	Реализация социально-значимых проектов по профессиональному развитию по специальности «Поварское и кондитерское дело» («Моя профессия лучшая», «Профессионалитет» и другие).	обучающиеся	в течение учебного года	мастер производственного обучения (наставник)
3.11	Оценка эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого: мастер-классы, практикумы, консультирование.	обучающиеся	май	заместитель директора, наставник
4. ОСНОВНЫЕ ВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ				
4.1	День знаний. Торжественная линейка, посвященная началу учебного года.	все группы	1 сентября	заместитель директора, педагог-организатор, классные руководители,

				Студсовет
4.2	Еженедельная церемония поднятия (спуска) Государственного флага РФ.	все группы	еженедельно (понедельник /пятница)	преподаватель ОБЗР, педагог-организатор, классные руководители
4.3.	Реализация федерального проекта «Разговоры о важном».	все группы	еженедельно (понедельник)	классные руководители
4.4	Посвящение в студенты.	1 курс	октябрь	заместитель директора, педагог-организатор, классные руководители, Студсовет
4.5	Праздничное мероприятие ко Дню учителя.	все группы	октябрь	педагог-организатор, Студсовет, советник директора по воспитанию
4.6	Мероприятия, посвящённые Дню Матери в России.	все группы	ноябрь	педагог-организатор, Студсовет, классные руководители
4.7	Студенческий новый год: «Новогодний марафон».	все группы	декабрь	заместитель директора, педагог-организатор, педагоги ДО, классные руководители, Студсовет, Родительский совет
4.8	«Татьянин день» – праздничная программа (праздник студентов).	все группы	январь	педагог-организатор, классные руководители, Студсовет, педагоги ДО,
4.9	Военно-спортивный праздник, посвященный Дню Защитника Отечества.	все группы	февраль	
4.10	Праздничная программа к Международному женскому дню.	все группы	март	
4.11	Торжественное мероприятие, посвященное Дню воссоединения Крыма с Россией.	1 курс	март	заместитель директора, педагог-организатор, классные руководители, Студсовет, педагоги ДО
4.12	Тематическая неделя сферы обслуживания.	все группы	март	цикловая комиссия
4.13	Тематические мероприятия, посвященные Дню космонавтики.	все группы	апрель	заместитель директора, педагог-организатор, классные руководители, Студсовет
4.14	Праздничные мероприятия, посвященные победе в Великой Отечественной войне.	все группы	май	заместитель директора, педагог-организатор, классные руководители, Студсовет, педагоги ДО
4.15	Мероприятия, приуроченные к Дню повара.	все группы	октябрь (20 октября)	преподаватели
4.16	Мероприятия, приуроченные к Дню кондитера.	все группы	май (3 мая)	преподаватели
4.17	Торжественная церемония вручения дипломов об окончании обучения в ГБПОУ ИТМ с приглашением	выпускные группы	июнь	заместитель директора, педагог-организатор,

	представителей работодателей и социальных партнеров.			классные руководители, Студсовет
4.18	Тематическая линейка, приуроченная к Дню памяти и скорби (22 июня).	все группы	июнь	
4.19	Встречи с известными представителями профессии (специальности).	все группы	в течение года	заместители директора, мастера производственного обучения
5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДМЕТНО-ПРОСТРАНСТВЕННОЙ СРЕДЫ				
5.1	Оформление информационных стендов на 1 этаже и регулярное обновление информации («Студенческий совет», «Твое свободное время»).	все группы	в течение учебного года	заместитель директора, советник директора по воспитанию; педагог-организатор, социальные педагоги, педагоги ДО,
5.2	Оформление тематических стендов в рекреации, содержащих информацию о развитии производственной сферы по специальности «Поварское и кондитерское дело».	все группы	сентябрь	заместитель директора
5.3	Книжная лотерея «Дарим книгу с любовью», библиографическая игра «Есть храм у книг – библиотека».	1 курс	октябрь	заведующая библиотекой, классные руководители
5.4	Размещение на информационных стендах, официальном сайте, социальных сетях информационных справочных материалов о предприятиях производственной сферы Иркутской области.	все группы	ноябрь	заместители директора
5.5	Акции «Молодёжь за защиту природы», «Чистая территория». Уборка и озеленение территории техникума.	все группы	октябрь/апрель, май	преподаватели биологии, экологии, классные руководители
5.6	Обновление музейно-выставочного пространства ГБПОУ ИТМ, содержащего экспозиции об истории и развитии рабочих профессий («Поварское и кондитерское дело») и известных трудовых династиях профессии.	все группы	май	заведующая музеем
5.7	Тематические и информационные выставки, посвященные памятным и юбилейным датами: значимых исторических и культурных событий; об истории природных и производственных объектах Иркутской области и Российской Федерации (2 этаж, экспозиционные витрины).	1 курс	в течение учебного года	преподаватели истории, литературы, заведующая библиотекой, классные руководители
5.8	Оформление и ежемесячное обновление информационного стенда	все группы	в течение учебного года	социальные педагоги

	по профилактике правонарушений (2 этаж).			
6. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С РОДИТЕЛЯМИ (ЗАКОННЫМИ ПРЕДСТАВИТЕЛЯМИ)				
6.1	Собрание для родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся 1-х курсов.	1 курс	сентябрь	директор, заместители директора, классные руководители
6.2	Выборы членов Родительского совета.		сентябрь	заместитель директора, классные руководители
6.3	Групповые родительские собрания.	все группы	сентябрь/ ноябрь/ апрель	заместитель директора, заведующая Отделением, классные руководители
6.4	Индивидуальные профилактические беседы с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.	все группы	в течение учебного года	социальные педагоги, классные руководители
6.5	Индивидуальные и групповые консультации для родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся по психолого-педагогическим вопросам.	все группы	в течение учебного года	педагоги-психологи, классные руководители
6.6	Тематический лекторий для родителей (законных представителей) по правовому просвещению.	все группы	в течение года	заместитель директора, социальные педагоги, классные руководители
6.7	Общее родительское собрание по итогам учебного года.	все группы	май	заместители директора заведующая Отделением, классные руководители
6.8	Организация деятельности Родительского совета (собрания – 1 раз в 3 месяца).	1 представитель от группы	в течение учебного года	заместитель директора, председатель Родительского совета
6.9	Профессиональные встречи обучающихся с представителями родительской общественности, работающих по специальности «Поварское и кондитерское дело».	все группы	в течение учебного года	заместитель директора, председатель Родительского совета
6.10	Участие представителей родительской общественности в подготовке и проведению совместных мероприятий воспитательной направленности (День защитника Отечества, церемония вручения дипломов об окончании обучения в ГБПОУ ИТМ, День повара и День кондитера и др.).	-	в течение учебного года	Родительский совет, родители (законные представители)
7. САМОУПРАВЛЕНИЕ				
7.1	Выборы в Студенческий совет представителей учебных групп 1-х	1 курс	сентябрь	заместитель директора

	курсов. Вовлечение студентов в социально значимую деятельность.			педагог-организатор, классные руководители
7.2	Выборы президента ГБПОУ ИТМ от студенческого сообщества.	все курсы	сентябрь	
7.3	Презентация кружков и спортивных секций системы дополнительного образования ГБПОУ ИТМ.	все курсы	сентябрь	педагоги дополнительного образования
7.4	Студенческая конференция «Студенческое самоуправление. Вектор развития».	все курсы	октябрь	заместитель директора, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
7.5	Школа актива.	все группы	январь	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
7.6	Собрания Студенческого совета.	все группы	1 раз в месяц	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
8.ПРОФИЛАКТИКА И БЕЗОПАСНОСТЬ				
8.1	Классные часы по профилактике терроризма и экстремизма: «Экстремизм и терроризм – угроза обществу».	1 курс	сентябрь, октябрь	преподаватели обществознания и ОБЗР, классные руководители
8.2	Неделя безопасности дорожного движения.	все группы	сентябрь	классные руководители, преподаватель ОБЗР, сотрудники ГИБДД
8.3	Встреча студентов с инспектором ПДН по теме «Правовая ответственность».	1 курс	октябрь	социальные педагоги, представители ОП/ОДН
8.4	Социально-психологическое тестирование на раннее выявление незаконного употребления ПАВ.	1 курс	ноябрь	педагоги-психологи, социальные педагоги, классные руководители
8.5	Работа Совета профилактики.		1 раз в месяц	заместитель директора, педагоги-психологи, социальные педагоги, классные руководители, родители (законные представители)
8.6	Тренинги по развитию навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию и групповому давлению.	все группы	декабрь/январь	педагоги-психологи
8.7	Инструктажи по ТБ и правилам поведения вблизи водоёмов в период ледохода.	1 курс	март	преподаватели ОБЗР, социальные педагоги
8.8	Антинаркотическая акция «Здоровье молодёжи – богатство России». Профилактика наркомании: информация об уголовной ответственности.	1 курс	апрель	педагоги-психологи, социальные педагоги, классные руководители

8.9	Мероприятия по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью.	все группы	май/июнь	преподаватель информатики
8.10	Социальное и психолого-педагогическое сопровождение образовательной деятельности.	все группы	в течение учебного года	педагоги-психологи, социальные педагоги
8.11	Проведение профилактических недель: - «Высокая ответственность» - «Разноцветная неделя» - «Будущее в моих руках» - «Независимое детство» - «Единство многообразия» - «Мы за чистые легкие» - «Равноправие» - «Дружить здорово» - «Жизнь, здоровье, красота».	все группы	в течение учебного года	педагоги-психологи, социальные педагоги
8.12	Заседания психолого-педагогического консилиума.	все группы	в течение учебного года	заместитель директора, педагоги-психологи, социальные педагоги
8.13	Мониторинг семей обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации (профилактическая работа с неблагополучными семьями).	все группы	в течение учебного года	заместитель директора, педагоги-психологи, социальные педагоги
9. СОЦИАЛЬНОЕ ПАРТНЁРСТВО И УЧАСТИЕ РАБОТОДАТЕЛЕЙ				
9.1	Взаимодействие с представителями производственной сферы с целью погружения в профессию (экскурсии, акции, презентации, мастер-классы).	все группы	в течение учебного года	администрация (директор, заместители директора, партнеры, работодатели)
9.2	Мастер-классы, лекции представителей организаций (партнеров), предпринимателей для обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело».	все группы	в течение учебного года	
9.3	Организация производственной практики обучающихся на предприятиях.	все группы	март/май	администрация (директор, заместители директора), партнеры, работодатели
9.4	Проведение отдельных аудиторных, внеаудиторных занятий и мероприятий профессиональной направленности на базе социальных партнеров, предприятий.	все группы	в течение учебного года	
10. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ, АДАПТАЦИЯ И ТРУДОУСТРОЙСТВО				
10.1	Классный час «Трудовые резервы».	1 курс	сентябрь	заведующий музеем
10.2	Участие в конкурсе профессионального мастерства «Профессионалы».	обучающиеся	февраль/март	мастера производственного обучения
10.3	Участие в конкурс профессионального мастерства «Абилимпикс».	обучающиеся с ОВЗ	апрель/май	мастера производственного обучения

10.4	Всероссийская ярмарка трудоустройства (выставках работодателей).	все группы	апрель/май	классные руководители
10.5	День открытых дверей в ГБПОУ ИТМ. Профессиональные пробы.	все группы	апрель	заместители директора, мастера производственного обучения
10.6	Мониторинг дальнейшего обучения и трудоустройства выпускников.	выпускные группы	ежегодно (сентябрь)	классные руководители
10.7	Участие в днях открытых дверей в ВУЗах и на предприятиях.	выпускные группы	в течение учебного года	классные руководители
10.8	Индивидуальное и групповое консультирование по профориентации, построения профессиональной деятельности с учетом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей обучающихся.	1 курс	в течение учебного года	педагоги-психологи, центр содействия трудоустройства выпускников ГБПОУ ИТМ
10.9	Встречи с представителями трудовых коллективов, сотрудниками (стажистами), ветеранами труда по специальности «Поварское и кондитерское дело».	все группы	в течение учебного года	заместители директора, центр содействия трудоустройства выпускников
11. СТУДЕНЧЕСКИЕ МЕДИА				
11.1	Фотоконкурс «Моё учебное заведение – удивительный мир».	все группы	декабрь	педагог-организатор, Студенческий совет
11.2	Фотоконкурс «Мои первые шаги в профессию».	1,2 курсы	апрель/май	педагог-организатор, Студенческий совет
11.3	Подготовка тематических выпусков студенческой газеты к памятным датам и профессиональным праздникам «День повара», «День кондитера».	все группы	в течение учебного года/ 1 раз в месяц	педагог дополнительного образования (далее – ДО), преподаватели русского языка и литературы, классные руководители
11.4	Создание видеоконтента и фоторепортажей о мероприятиях для социальных сетей.	волонтёры, Студсовет	в течение года	педагог-организатор
11.5	Выпуск студенческой газеты ГБПОУ ИТМ.		ежемесячно	руководитель Медиацентра (педагог ДО)
12. ВОЛОНТЁРСКАЯ (ДОБРОВОЛЬЧЕСКАЯ) ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ				
12.1	Создание волонтерского отряда (регистрация на сайте «Добро»).	все группы/ волонтеры	сентябрь – октябрь	педагог-организатор, социальные педагоги, педагоги-психологи,
12.2	День добровольца (волонтера): акции «Чем можем, тем поможем», «Сделаем вместе!», «Мы Вместе».	волонтеры	декабрь (5 декабря)	заместитель директора, педагог-организатор
12.3	Акция-ярмарка «Своих не бросаем». (Сбор гуманитарной помощи на СВО).	все группы	сентябрь, январь, май	советник директора по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители,

				социальные педагоги, волонтеры
12.4	Международные акции ко Дню инвалидов, Дню слепых и другие.	волонтеры, все группы	в течение года	педагог-психолог, Студсовет, классные руководители
12.5	Акция ко Дню толерантности «Поделись своей добротой».	все группы	ноябрь	классные руководители
13. МУЗЕЙ ИСТОРИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ				
13.1	Классные часы, посвящённые истории техникума и трудовым династиям рабочих профессий.	1 курс	сентябрь	заведующий музеем, классные руководители
13.2	Тематические экскурсии в музей техникума к памятным датам.	все группы	в течение года	заведующий музеем, заведующая библиотекой
13.3	Виртуальная экскурсия по музею истории профессионального образования.	все группы	декабрь	заведующий музеем
13.4	Тематические выставки музейных экспонатов по рабочим профессиям.	все группы	в течение года	
14. СТУДЕНЧЕСКИЙ СПОРТИВНЫЙ КЛУБ				
14.1	Презентация Студенческого спортивного клуба.	все группы	сентябрь	руководитель физического воспитания
14.2	Спортивное мероприятие «Мы выбираем здоровый образ жизни» (День здоровья).	все группы	сентябрь	педагог-организатор, руководитель физического воспитания, классные руководители
14.3	Первенство ГБПОУ ИТМ по: - мини-футболу; - легкоатлетическому кроссу.	все группы	сентябрь (стадион)	руководитель физического воспитания, классные руководители
14.4	Отборочный этап фестиваля «Трофи-Профи».	все группы	сентябрь/ октябрь	руководитель физического воспитания
14.5	Первенство ГБПОУ ИТМ по настольному теннису среди юношей и девушек.	все группы	октябрь	руководитель физического воспитания
14.6	Первенство ГБПОУ ИТМ по баскетболу.	все группы	ноябрь	руководитель физического воспитания, классные руководители
14.7	Турнир ГБПОУ ИТМ по шахматам.	все группы	декабрь	руководитель физического воспитания
14.8	Турнир ГБПОУ ИТМ по стритболу.	все группы	январь	
14.9	Первенство ГБПОУ ИТМ по волейболу.	все группы	январь	руководитель физического воспитания, классные руководители
14.10	Военно-патриотическая эстафета «Один день в армии».	все группы	февраль	преподаватели физического воспитания, ОБЗР
14.11	Участие во Всероссийской массовой лыжной гонке «Лыжня России».	команда студентов 1-х, 2-х,3-х курсов	март	руководитель физического воспитания, преподаватели физического воспитания

14.12	Турнир ГБПОУ ИТМ по армрестлингу среди юношей и девушек.	все группы	март	руководитель физического воспитания
14.13	Участие в военно-патриотической игре «Зарница».	команда студентов 1-х, 2-х, 3-х курсов	апрель/май	руководитель физического воспитания, преподаватели физического воспитания, ОБЗР
14.14	Первенство ГБПОУ ИТМ по гиревому спорту.	все группы	апрель	руководитель физического воспитания
14.15	Сдача нормативов ВФСК «Готов к труду и обороне».	все группы	апрель	руководитель физического воспитания
14.16	Первенство ГБПОУ ИТМ по легкой атлетике.	все группы	май (стадион)	руководитель физического воспитания
14.17	Турнир ГБПОУ ИТМ по футболу.	все группы	май (стадион)	преподаватели физического воспитания
14.18	Турнир ГБПОУ ИТМ по волейболу.	все группы	июнь (стадион)	руководитель физического воспитания
14.19	Участие обучающихся в физкультурно-спортивных массовых мероприятий среди Студенческих спортивных клубов СПО Иркутской области.	все группы	в течение года	руководитель физического воспитания, преподаватели физического воспитания, ОБЗР