ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ООД.01 Русский язык
«ООД.02 Литература
«ООД.03 Иностранный язык»
«ООД.04 История
«ООД.05 Обществознание
«ООД.06 География
«ООД.07 Физическая культура
«ООД.08 Основы безопасности и защиты Родины»
«ООД.09 Биология
«ООД.10 Башкирский язык»
«ООД.11 Информатика»
«ООД.12 Физика»
«ООД.13 Математика»
«ООД.14 Химия»
«ОГСЭ.01 Основы философии»
«ОГСЭ.02 История»
«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»
«ОГСЭ.04 Физическая культура»
«ОГСЭ.05 Психология общения»
«ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи»
«ОГСЭ.07 Психология само регуляции и профессиональной адаптации»
«ЕН.01 Математика»
«ЕН.02 Химия»
«ОП.01 Микробиология , физиология питания,санитария и гигиена»
«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья»
«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»
«ОП.04 Организация обслуживания »
«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
«ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности»
«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»
«ОП.08 Охрана труда»
«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности »
«ОП.10 Экологические основы природопользования»
«ОП.11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»
«ОП.12 Эстетика , дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции»

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69

2.2. Содержание дисциплины 70

2.3. Курсовой проект (работа) 23

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.01 Русский язык»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.01 Русский язык»: формирование у обучающихся знаний и умений в области языка, навыков их применения в практической профессиональной деятельности.

Дисциплина «ООД.01 Русский язык » включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический	

	диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1-ПК 6.5	-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	-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	-в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. -в осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; -в организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; -в организации и

	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.	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.	контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; -в обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	100	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	6	-
Всего	**106**	**-**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		**8**	ОК. 05
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	**Содержание**	2	ОК.05
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.		
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	**Содержание**	2	ОК.05
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.		
Тема 1.3. Язык как система знаков	**Содержание**	2	ОК. 05
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке.		

	Орфография: Принципы русской орфографии.	2	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		**48**	ОК 04; ОК 05
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	**Содержание**	4	ОК 04; ОК 05
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы.		
	Орфография: Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся.	2	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Содержание**	2	ОК 04; ОК 05
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.		
	Орфография: Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на -З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок.	2	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	**Содержание**	4	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.		
	Орфография: Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	2	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	**Содержание**	4	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные,		

	притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.		
	Орфография: Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных.	2	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	**Содержание**	2	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.		
	Орфография: Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	**Содержание**	2	ОК 04; ОК 05
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений**.**		
	Орфография: Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	2	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	**Содержание**		
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции.	4	ОК 04; ОК 05
	Орфография: Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Содержание**	4	ОК 04; ОК 05
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий.		

	Орфография: Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	4	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	**Содержание**	2	ОК 04; ОК 05
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы.		
	Орфография: Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ.	2	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		**20**	ОК 04; ОК 05; ОК
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	**Содержание**	4	ОК 04; ОК 05
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.		
	Пунктуация: Знаки препинания в простом предложении.	2	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	**Содержание**		ОК 04; ОК 05
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки	2	

	препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.		
	Пунктуация: Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении.	2	
Тема 3.3. Сложное предложение	**Содержание**	6	ОК 05; ОК 09
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений.		
	Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.		
	Пунктуация: Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.	4	
Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации		**24**	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.52
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации	**Профессионально ориентированное содержание**	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.52
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.		
	Лексикология: Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	2	

Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи	**Профессионально ориентированное содержание**	4	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.52
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь.		
	Лексикология: Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).	2	
Тема 4.3. Научный стиль	**Профессионально ориентированное содержание**	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.52
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).		
Тема 4.4. Деловой стиль	**Профессионально ориентированное содержание**		ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.52
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности. Виды документов в конкретной специальности.		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
Всего :		**106**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Русского языка и Литературы оснащен в соответствии с приложением 3ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. бразования. – М.: ОИЦ «Академия», 2024.
2. Власенков А.И. Русский язык. 10-11 классы: грамматика, текст, стили речи: учебник для общеобразовательных организаций / А.И. Власенков, Л.М. Рыбченкова. – М.: Просвещение, 2013.
3. ВоителеваТ.М. Русский язык: Методические рекомендации. – М.: ОИЦ «Академия, 2024.
4. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования. – М.: ОИЦ «Академия», 2024.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Антонова Е.С. Русский язык и культура речи: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. – М.: Академия, 2007.
2. Валгина Н.С. Теория текста. – М.: Логос, 2004.
3. Валгина Н.С. Трудности современной пунктуации. 8-11 классы. – М.: Дрофа, 2000.
4. Греков В.Ф. Пособие для занятий по русскому языку в старших классах / В. Ф. Греков, С. Е. Крючков, Л. А. Чешко. – М.: Просвещение, 2004.
5. Комплексный словарь русского языка / ред. А.Н. Тихонова. – М.: Рус. яз. – Медиа, 2009.
6. Розенталь, Д.Э. Справочник по русскому языку. Практическая стилистика. – М.: Оникс, 2007.

Интернет – ресурсы

1. Русский филологический портал. - URL: http://www.philology.ru (датаобращения: 21.06.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
2. Словари и энциклопедии. - URL: http://dic.academic.ru/ (дата обращения: 08.06.2021). – Текст: электронный.
3. Справочно-информационный портал «Русский язык». - URL: http://gramota.ru/ (дата обращения: 11.06.2021). – Текст: электронный.
4. Толковый словарь Ожегова онлайн. - URL: https://slovarozhegova.ru (дата обращения: 15.07.2021). – Текст: электронный.
5. Толковый словарь Ушакова онлайн. - URL: https://ushakovdictionary.ru (дата обращения: 15.07.2021). – Текст: электронный.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - -психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности -правила оформления документов правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности **Умеет:** -организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством,	полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	устный опрос, - тестирование, - выполнение индивидуальных заданий, - п- одготовка презентаций, - выступление с докладами (сообщениями). - выполнение контрольных работ и разноуровневых заданий, - написание диктантов,- составление конспектов, - написание сочинений /изложений/эссе, - выполнение групповых и индивидуальных проектов, - фронтальный опрос - устный опрос, - написание аннотаций, - составление тезисов, - выступление с докладами (сообщениями), - написание сочинений / изложений / эссе, - выполнение экзаменационного теста. -индивидуальны контроль, - анализ публичного выступления, - деловая (ролевая) игра, - кейс-задания, - подготовка презентаций, - написание реферата и его защита,

клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в рабочем коллективе -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.		- выполнение экзаменационного теста.

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ООД.02 ЛИТЕРАТУРА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69

2.2. Содержание дисциплины 70

2.3. Курсовой проект (работа) 23

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ООД. 02 Литература»

1.1Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины « ООД.02 Литература »: формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

Дисциплина «ООД.02 Литература» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы .

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -определять инвестиционную привлекательность	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации; -основные этапы	

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -определять источники достоверной правовой информации; -составлять различные правовые документы; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	разработки и реализации проекта	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов ; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста	
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-	-проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; -описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и	-сущность гражданско-патриотической позиции; -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом	

нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	кондитерское дело; -применять стандарты антикоррупционного поведения	гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; -значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1-ПК6.5	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные	-в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	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	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,	видов и форм обслуживания; -в осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; -в организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; -в организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; -в обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

	хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.	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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов	Вид учебной работы
Максимальная учебная нагрузка (всего)	116	Максимальная учебная нагрузка (всего)
В том числе:		
Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы	101	
вариативная часть образовательной программы	-	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	101	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)
в том числе:	-	-
лабораторные работы	-	-
практические занятия	-	-
теоретические занятия	101	
Самостоятельная работа	7	
Промежуточная аттестация (экзамен)	6	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	**Содержание**		
	Специфика литературы как вида искусства иееместо в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств.	2	
Раздел1. **Человекиего время: классики первойполовины XIX века и знаковые образы русской культуры**			ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема1.1 А.С.Пушкин как национальный гений и символ	**Содержание** Пушкинский биографический миф.Романтизм как направление в искусстве и литературе: хронология, проблематика, характерные особенности, романтический пейзаж и романтический герой, конфликт, сюжеты, мотивы, образы. Романтизм в творчестве А.С. Пушкина. Темы лирики: тема поэта и толпы, тема свободы, тема любви и др. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный…», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал…»), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье…»), «…Вновь я посетил…», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу…».«Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило…», «Редеет облаков летучая гряда…», «Свободы сеятель пустынный…», «Сожженное письмо», «Храни меня, мой талисман», «К***», «На холмах Грузии лежит ночная мгла…», «Я вас любил, любовь еще, быть может…», «Все в жертву памяти твоей…», «Ненастный день потух…», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет…», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные	4	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09

	ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы на выбор:«Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»; трагедия «Моцарт и Сальери», «Медный всадник».		
	Самостоятельная работа:чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно- музыкальной композиции на стихи поэта; составление словарика устаревших и непонятных слов;работасинформационнымиресурсами:подготовкавгруппахсообщенийразличногоформата(презентация,буклет,постер,коллаж,видеоролик,подкастидр.).	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема 1.2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814—1841)	**Содержание** Основные темы поэзии М.Ю.Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю.Лермонтова. *Для чтения и изучения.* Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой…», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне смолитвою…»), «Молитва» («Вминутужизнитрудную…»), «К*», («Печаль в моих песнях, но чт о занужда…»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал…»), «Журналист ,Читатель и Писатель» ,«Как ч асто пестрою толпою окружен…», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия…», «Сон», «Искучно, игрустно!» ,«Выхожу один я на дорогу…», «Наполеон», «Воздушный корабль» ,«Последнее новоселье», «Одиночество», «Янедляангелов ирая…», «Молитва»(«Необвиняйменя,Всесильный…»), «МойДемон»,« Когда волнуется желтеющая…» Основные темы поэзии М.Ю.Лермонтова лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. *Для чтения шизучения* . Стихотворения: «Дума», «Нет ,я не Байрон, я другой…», «Молитва» («Я,Матерь Божия, ныне смолитвою… »),«Молитва» («Вминуту жизни трудную…»), « К*», («Печаль в моих песнях ,но чтоз анужда…»),« Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал…»), «Журналист, Читательи Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен…», «Валерик», «Родина», «Прощай ,немытая Россия…», «Сон», Искучно, игрустно!», «Выхожу один я на дорогу…», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива…»,«Я не унижусь предтобой…», «Оправдание», «Она него рдой красотой…», «Кпортрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И.Одоевского», «Листок», «Пленныйрыцарь»,«Трипальмы»,«Благодарность», «Пророк « Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», « Я не для ангел ови рая…», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный…»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива»,«Я не у ниж усьпредтобой…»,«Оправдание», «Онанегордой красотой…», «Кпортрету», «Силуэт»,«Желание», «Памяти А.И.Одоевского»,«Листок», «Пленныйрыцарь», «Трипальмы», «Благодарность»,« Пророк».	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09

	Самостоятельная работа: чтение и анализ стихотворений М.Ю.Лермонтова.	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Профессионально – ориентированное содержание			
«Дело мастера боится»	**Содержание** «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы синформационнымиресурсами. 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	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09 ПК2 6.1- ПК 6.5
Раздел 2 **Вопрос русской литературы второй половины XIX века:как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?**			ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема 2.1 Драматургия А.Н.Островского в театре. Судьб аженщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823— 1886)	**Содержание** 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, современный взгляд напостроение историй (сторителлинг,сценарии) ; основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархально го укла даи модернизации (ДикойиКулибин). Судьба женщиныв XIX веке и ее отражение в драмах А.Н.Островского. Семейный уклад вдоме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых вихпротивопоставлении характеруКатерины. ОбразКатеринывконтекстекультурно-историческо йситуации в России середины XIXвека–«женскийвопрос»: спорыоместе женщины вобществе ,ее предназначение в семье и эмансипации,отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия,типическое в еeобразе.	4	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как в невременной типи одна из граней национального характера	**Содержание** А.И.Гончаровроман«Обломов».ОбразОбломова:детство,юность,зрелость.Понятие «обломовщины» в романе А.И.Гончарова, «обломовщина» каким я нарицательное. Образ Обломова в театреикино, всовременной массовой культуре,черты Обломова в каждом из нас.	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09

Тема 2.3 Новый герой, «отрицающийвсё», в романе И.С. Тургенева (1818—1883) «Отцы И дети»	**Содержание** Творческая история,смысл названия. «Отцы» (Павел Петровичи Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение ,специфика конфликта. Вечные темывспорах «отцов и детей».Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезынапримерепротивопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсановавромане: портретные и речевые характеристики.Нигилизми нигилисты	4	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
	Самостоятельная работа:Работа с избранными эпизодами романа (чтение,обсуждение)	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	**Содержание** Стереотипы,связанные стой или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии ,представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронными источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стерео типах, заблуждениях, неверных представлениях ,связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09 ПК 6.1- ПК 6.5
	Основное содержание		
Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М.Е. Салтыкова - Щедрина (1826—1889): русская жизнь вино сказаниях	**Содержание** Авторский замысели своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е.Салтыкова –Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск ,гипербола, ирония, сатира.Эзопов язык.	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема 2.5 Человеки его выборов кризисной ситуации в Романе Ф.М.Достоевского«Преступление и наказание» (1866)	**Содержание** 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 эпилогаромана, сон Раскольникова на каторге.Внутреннеепреображениекакосновоизмененияимираклучшему. «Самообман Раскольникова» (крахтеории главного герояв романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении).Экранизации	4	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09

	романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре:элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов,карикатур и вдр.текстовых и графических формах,мемориальные места, «маршрут»-экскурсияпоместам,описаннымвромане,идр.		
Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому…»–в творчестве Л. Н.Толстого(1828—1910).	**Содержание** «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектикадуши»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истокипроблематикиобразовпоследующихпроизведенийврассказахкраткаяформулировкатолстовскихидей. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла,жанровое своеобразие,смыслназвания, отражение нравственных идеалов Толстого всистемеперсонажей «Мысль семейная» и «мысль народная» .Роль народа или чностив истории. Экранизациироманa .Духовныеискания, публицистика, народныерассказы. Толстов ствоитолстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значениефигуры Толстого для русской культуры.	4	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
	Профессионально-ориентированное содержание		
«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность	**Содержание** Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами иинформационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности. Организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …»	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06,ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5
Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А.Некрасова	**Содержание** Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музы и темы поэта и поэзии.Утверждение крестьянской темы.Художественноесвоеобразиелирики Некрасоваиеёблизостьknародной поэзии.Для чтения и изучения: «Калистрат»,«Современнаяода»,«Зине»,«14июня1854года»,«Тишина»,«Ещемучимыйстрастиюмятежной…»,«Да,нашажизньтекламятежно…»,«Слезыинервы»,«Вдеревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «НасмертьДобролюбова»,«Поэтигражданин»,«Пророк»,«НаВолге»,«Железнаядорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу вшестом…»,«Янелюблюиронииитвоей…»,«ОМуза!Яудверигроба…»,«Умруяскоро.Жалкое	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06,ОК 09 ПК 6.1- ПК 6.5

	наследство…», «Родина»,«Размышление упарадного подъезда»,«Ты всегдахороша несравненно…», «Мы с тобой бестолковые люди…», «Безвестен я. Я вами нестяжал…»,«Внимаяужасамвойны…»,«Надрываетсясердцеотмуки…»,«Опогоде», «Муза»(Нет,музыласковопоющейипрекрасной…)идр. Поэма «Комуна Руси жить хорошо» (1866) (обзорно).Эпопеякрестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда обатамане Кудеяре		
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии Ф.И.Тютчев и А.А.Фет	**Содержание** 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», «Нето,что мнитевы, природа…» , «О, как убийственно мы любим…», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила…»,«Осеннийвечер»,«Нерассуждай,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 забытьи…», «Когда дряхлеющие силы…»,«Как хорошоты,омореночное…», «О чём ты воешь, ветрночной?»и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А.Фета, идиллический пейзаж. *Для чтения и изучения*: А.А.Фет. «Целый мир открасоты»,«Кому венец, богинель 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 души стойнега…», «Ель рука воммнетропинкузавесила…», «Сияла ночь.Луной был полон сад…»,«Я тебе ничего не скажу…»,«Это утро,радость эта…»,«Первый ландыш», «Смерть» идр.	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
	Самостоятельная работа:чтение и анализ стихотворений поэтов.	1	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Профессионально-ориентированное содержание			
	Содержание Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме– привлечь к себе внимание работодателя припервом, как привило ,заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя врезюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким		

	сотрудником, каков ему необходим. Резюме–официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством поделопроизводству. Структурарезюме. Резюме действительное и резюме проектное. 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) Взаимо проверка составленных резюме		
Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы И.А.Бунина	**Содержание** Иван Алексеевич Бунин(1870–1953).Фактыбиографии. Первый русский писатель–лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер»,«Одиночество», «Неустанувоспеватьвас,звезды!..»,«Последнийшмель»,«Слово»,«Поэту»(другие–по выбору учителя). Лирика.Философичность, психологизм или ризмпоэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика.Темаодиночества.Темапоэтическоготруда. Рассказы «Антоновскиеяблоки»,«Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин изСан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя)Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Русиуходящей».Судьбамираицивилизациивосмыслениописателя.Тематрагическойлюбви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы втворчествеБунина,Новаторствопоэта.	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема 3.2 Традиции русской классики в творчестве А.И.Куприна	**Содержание** Александр Иванович Куприн (1870–1938) Сведения из биографии. Повесть «Олеся» .Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олесии реальная жизнь ее окружения. Трагизмлюбови героини. Осуждение пороковобщества. Рассказ «Гранатовыйбраслет». Своеобразие сюжета. Герои осущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символическийс смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А.Роом,1964).	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема3.3 Герои М.Горького в поисках смысла жизни	**Содержание** Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранеизученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблемагероя.Особенностикомпозициирассказа.НезависимостьиобреченностьИзергиль .Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл	4	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09

	противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы.Системаиконфликт персонажей.Обреченность обитателейночлежки.Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и ихтрагическаяконфронтация.Рольавторскихремарок,песен,цитат. Неоднозначность авторской позиции.М.Горькийи Художественный театр. Сценическая история пьесы «Надне».		
Тема 3.4 Серебряный век: Общая характеристика и основные представители	**Содержание** Отреализма–кмодернизму Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Пред посылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития,обогащения»новых направлений.Основныемодернистскиенаправления. Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значенияслова.Поэты-символисты:В. Брюсов(«Творчество»);К. Бальмонт(«Я–изысканность русской медлительной речи…»); А.Белый («Раздумье»). Акмеизм.Возвращениек«прекраснойясности».Предметность тематикии образов, точностьслова. 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»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современноймассовойкультуре.	4	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема 3.5 А.Блок.Лирика.Поэма «Двенадцать»	**Содержание** Александр Александрович Блок(1880–1921).Сведения из биографии поэта. «Вхожу я втемные храмы…», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «О доблестях, оподвигах, о славе…», «В ресторане», «Рекара скинулась.Течет,грустит лениво…» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумножить…». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеалмировойгармонии.Любовькакслужениеивозношение.«Страшныймир»влирикеБлок а.Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство ввоплощении и интерпретации образа России.Тема призвания поэта. Музыкальность,экспрессивностькакхудожественнаяособенностьпоэтическойречиБлока. Песниироманснастихипоэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04, ОК05,ОК06, ОК09

	пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность егоинтерпретации.Символикаобразов.Антитеза.Полифонизмпоэмы.Поэмавживописиина сцене.		
Тема 3.6 Поэтическое новаторство В.Маяковского	**Содержание** Владимир Владимирович Маяковский (1893–1930).Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы мог либы?», «Юбилейное», «СергеюЕсенину».Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью ,рутинностью. Мотиводиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика игра фикастиха, неологизмы,гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре. Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной.Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы влирический монолог).Особенностирифмовки.	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема 3.7 Драматизм судьбы поэта С.А.Есенин	**Содержание** Сергей Александрович Есенин (1895–1925) «Гойты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок…» ,«Спитковыль.Равнина дорогая…»,«Неуютнаяжидкаялунность…»;«Сорокоуст»,«Япокинулродимыйдом…», «Русьсоветская»,«Письмокматери»;«Отговорилорощазолотая…»,«СобакеКачалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Мы теперь уходим понемногу…», «Шаганэ тымоя,Шаганэ…»,«Письмокженщине»,«Нежалею,незову,неплачу…». Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба вранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека.Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни.СамобытностьпоэзииЕсенина (народно-песенная основа,музыкальность).Есенинна сцене,вкиноимузыке.	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 4 «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XXвека			ОК01,ОК02,ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.1 Исповедальность	**Содержание** Марина Ивановна Цветаева (1892–1941) Сведения из биографии. «Роландов Рог», «Моим	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

лирики М.И.Цветаевой	стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Куст», «Тоска по родине! Давно…», «Вчера еще в глаза глядел…», «Идешь на меня похожий…», «Все рядком лежат…» ,«Стихи к Блоку»(«Имя твое–птица вруке…»), «Утонкой проволоки над волнойовсов…»(из цикла«Ахматовой») Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: темапоэта; тематоскипо родине, бесприютности;тема жизни и смерти; тема «влюбленности» втворчество поэтов современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М.Цветаевой в кино и музыке.		ОК 09
Тема 4.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	**Содержание** Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов)(1899–1951) Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталинопроизведении А.Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка истиляписателя(произволвсочетаниислов,«неправильности», избыточностьязыка,речьгероеввсоответствиисостандартамиэпохиидр.).	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
	Профессионально-ориентированное содержание		
Тема 4.3 Вечные темы в поэзии А.А.Ахматовой	**Содержание** Анна Андреевна Ахматова (1889–1966) Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью…», «Смятение», «Под крышейпромерзшей пустого жилья…», «Муза», «Муза ушла по дороге…», «Мне ни к чемуодические рати…», «Не с теми я, кто бросил землю…», «Мне голос был. Он звалутешно…», «Роднаяземля», «Смуглыйотрокбродил поаллеям…» Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука;тематворчества;гражданскаятема;пушкинскаятема. 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 итворчествоА.Ахматова в кино и музыке.	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
«Вроде просто найти и расставить слова»:стихи	**Содержание** Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06,

для людей моей профессии/специальности	способэстетическогообогащениясвоейдуховнойсферы,постижениеобщечеловеческихценностей,развитиеспособностиктворческойдеятельности. Путь к пониманию поэзии–эточтение,обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего». Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории– своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику		ОК09 ПК 6.1- ПК 6.5
Тема 4.4 «Изгнанник, избранник»: М.А.Булгаков	**Содержание** Михаил Афанасьевич Булгаков(1891–1940) «Изгнанник, избранник»:сведения из Биографии(сообщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность ифантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемыромана: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблеманравственноговыбора.Темаидеальнойлюбви(историяМаргариты).Финалромана.Экранизациироман. Илироман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы.Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны.Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качествочеловека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноисторияромана.	4	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема 4.5 М.А.Шолохов .Роман-эпопея«Тихий Дон»	**Содержание** Михаил Александрович Шолохов (1905–1984) Сведения из биографии (сообщением ранееизученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея«ТихийДон» (избранныеглавы). История создания. Смысл названия.Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. ОбразГригория Мелехова. Любовь в егожизни.Геройвпоискахсвоего пути среди «хода и стории».Финал романа-эпопеи.Проблемагуманизмавпроизведении.Полемикавокруг авторства.Киноисторияромана.	4	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Раздел 5 «Поэтимир»:Литературныйпроцессв России 40-х –середины50-х годовXXвека			ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема 5.2 Исповедальность лирики А. Г.	**Содержание** АлександрТрифонович Твардовский (1910-1970) Сведения из биографии (сообщение мранее изученного) «Дробиться рваный цоколь монумента…», «Памятиматери»,	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09

Твардовского	«ЯубитподоРжевом…»,«Я знаю: никакой моей вины…», «В тот день, когда окончилась война…»,«Вся суть водном единственномзавете…», «Признание»,«Осущем»«Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы,образыимотивы.Тема памяти,тема войны,тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству.		
Раздел 6 «Человек ичеловечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х–80-х годов XXвека			ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема 6.1 Тема Великой Отечественнойвойныв литературе	**Содержание** Лейтенантская проза»:В.П.Астафьев,Ю.В.Бондарев,В.В.Быков,Б.Л.Васильев,К.Д. Воробьев,В.Л.Кондратьевидр.(обзорпрозы«молодых»лейтенантов) Проблема нравственного выбора на войне Василий Владимирович Быков(1924–2003) Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление ксамосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг(Сотников). Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображениивойны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа.Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Темапокаяния,ответственностиза каждый свой поступок.	4	
Тема 6.2 Тоталитарная тема в литературе второй XXвека	**Содержание** А.И.Солженицын «Один день Ивана Денисовича»; В.Т.Шаламов «Колымскиерассказы» (по выбору учителя) Александр Исаевич Солженицын (1918–2008) Сведенияизбиографии(собобщениемранееизученного).ЛауреатНобелевскойпремииполите ратуре. Повесть«ОдинденьИванаДенисовича» Общественныйрезонанс,вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образглавногогероя.УстойчивостьиприспособленностьИванаДенисовичакжуткимусловия млагернойжизни.«Счастливыйдень»вжизнигероя.Черты Национального характера в образе Шухова.	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема 6.3 Социальная и нравственная проблема тика в литературе второй половины XXвека	**Содержание** ВалентинГригорьевичРаспутин(1937–2015) Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами.Народ,егоистория,егоземля в произведении.Образы «старинных старух».Утратанравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора.Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинскойповести. Василий Макарович Шукшин (1929–1974) Рассказы «Микроскоп»,«Срезал».Герои-	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09

	чудики.Восприятиеихокружающими.Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) иг ородской гость («Срезал»). Противостояниеинтеллигенцииинарода.Поэтикарассказов:анекдотичность,характеристичныйдиалог,открытыйфинал.		
	Профессионально-ориентированное содержание		
Говори,говори…»:диалогаксредствохарактеристикичеловека	**Содержание** Вербальныесредствакоммуникациивситуацияхбытового,делового иипрофессиональногообщения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистическиегруппыслов.Рольдиалогавпрофессиональнойдеятельности.Требованиякпрофессиональномудиалогу; 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».	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Раздел7 «Людей не интересных в мире нет»: Литература ссередины 1960-х годов до начала XX1 века			
Тема 7.1 Лирика:проблематика и образы	**Содержание** Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданскогослужения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики.Поэтическиеискания. ИосифАлександровичБродский(1940–1996)ЛауреатНобелевскойпремииполитературе «ВдеревнеБогживетпоуглам…»,«Пилигримы»,«Воротишьсянародину.Нучтож», «Стансы», «Postsciptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня…»), «Ниоткуда с любовьюнадцатогомартобря…»,«Конецпрекраснойэпохи»,«Пятаягодовщина»,«Настолетие АнныАхматовой»,«Рождественскаязвезда»,«Невыходиизкомнаты…»(повыбору учителя) Культурно исторический или тературный контекс тпоэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта.Темаизгнанничества,одиночества,вечнойразлуки,темалюбви,темапамяти,христианскаятема.Философскиетемы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихипоэта,места,связанныесегожизнью,всовременноймассовойкультуре	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09

	Давид Самуилович Самойлов (ДавидСамуиловичКауфман)(1920–1990)Поэт,влюбленныйв жизнь. «Сороковые, роковые…», «Если вычеркнуть войну…» «Семен Андреич»; «Дайвыстрадатьстихотворенье!..»,«Стихнебогатый,суховатый…»,«Пестель,поэтиАнна»; «КонецПугачева»;«Названьязим»,«Мнеснилсясонжестокий…»;«Двормоегодетства»; «Болдинскаяосень»,«РождествоАлександраБлока»;«Память»(повыборуучителя) «Всеестьвстихах–итоиэто…»:открытостьлюбымтемам,культурнымтрадициям,духовным веяниям.Тематическое,жанровое,интонационноеразнообразиесамойловскойпоэзии.Пятьо сновныхтем:война,творчество,история,любовь,Москва.Диалогисрусскойпоэзией		
Тема 7.2 Драматургия:традици и иноваторство	**Содержание** Александр Валентинович Вампилов (1937–1972) «Провинциальные анекдоты» (двеодноактныепьесы:«Историясметранпажем» и «Двадцатьминутсангелом»). Трагикомическая дилогия с глубоким смыслом. Распаднравственногосознаниякакпроблемаобщества. «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализмбюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итогкомедии.Гоголевскиемотивывпьесе.(«Историясметранпажем») «Двадцатьминутсангелом»–тестнаспособностьквеликодушию.Конфликтбездушного мираибескорыстия.Символичностьназванияпьесы.Сценическаяисторияпьесы.	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Раздел 8 Зарубежная литература XXвека			ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
Тема 8.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	**Содержание** РэйБрэдбери(1920–2012).Научно-фантастическиерассказы«Игрянулгром»,«Вельд» Рассказы-предупреждения.Рольцивилизации,технологийвсудьбечеловекаиобщества.Психологизм рассказов.Ответственностьнастоящегопередбудущим(«эффектбабочки»– «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости,влияниятехнологийнажизньчеловека– «Вельд»).Сочетаниесказкиифантастики ЭрнестХемингуэй(1899–1961).Новелла«Кошкаподождем».Особаяатмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалогглухих».Символика сценыс кошкой: незнакомый человек способен почувствовать ипонятьдругоголучше,чемблизкиелюди.	3	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09

Профессионально-ориентированноесодержание			
«Прогресс–это форма человеческого существования»: профессиив мире НТП	**Содержание** Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современныхтехнологий. Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигательпрогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех липрофессийестьбудущее.Профессии,«рожденные»НТПвпоследниедесятилетия.	2	ОК01,ОК02,ОК03, ОК04,ОК05,ОК06, ОК09
	Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)	**Всего:**	**110**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

В учебном кабинете Русского языка, литературы и культуры речи, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета оснащено специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Для более эффективного преподавания учебной дисциплины в кабинете Русского языка, литературы и культуры речи имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут прослушивать и просматривать аудиовизуальную информацию, создавать презентации, видеоматериалы и др.

В состав материально-технического обеспечения программы входят:

- посадочные места (30 мест),
- рабочее место преподавателя,
- учебная доска,
-персональный компьютер,
-проектор,
- экран,
-телевизор,
- DVD,
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности,
- наглядные пособия (альбомы демонстрационные,DVD –фильмы и др.),
- раздаточные материалы (контрольно-оценочные средства,методические указания по выполнению домашних заданий и контрольных работ и др.),
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят художественная литература, учебники, учебно - методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного предмета, рекомендованные и допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и др.

В процессе освоения программы студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, лекциям, практикумам, тестам, контрольным заданиям и др.).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Красовский, В. Е. Литература: учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 709 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15557-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517792 (дата обращения: 02.06.2024).

2. Литература: практикум: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / [Г. А. Обернихина и др.] ; под ред. Г. А. Обернихиной. – М.: Академия, 2020.

3. Литература: учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования: в двух частях / под редакцией Г.А. Обернихиной. – М.: Академия, 2021.

4. Русский язык и литература. Литература: практикум / [Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др.]; под ред. Г. А. Обернихиной. – М.: Академия, 2022.

3.2.2 Дополнительные источники

1. История русской литературы XX века в 2 ч. Часть 2: учебник для академического бакалавриата / В. В. Агеносов [и др.]; ответственный редактор В. В. Агеносов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 687 с. — (Бакалавр.Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3579-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/425565 (дата обращения: 02.06.2024).
2. Рачеева Л.А. Литература. Русская литература XX века: учебник. – М.:Кнорус, 2023.
3. Рачеева Л.А. Литература. Русская литература XIX века: учебник. – М.: Кнорус, 2023.

Интернет – ресурсы

1. http: //www.ekniga.ru – Электронная библиотека художественной1 литературы
2. http:// lib.students.ru – Студенческая библиотека Он-лайн
3. www.umniki. Ru – Сайт «Умники и умницы
4. http://www.klassika.ru – Библиотека русской литературы
5. Каталог бесплатных электронных библиотек

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или	Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность	- наблюдение за выполнением мотивационных заданий;

социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -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	результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- наблюдение за выполнением контрольных работы и тестирования; - выполнение заданий на дифференцированном зачете и др.

деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -определять источники достоверной правовой информации; -составлять различные правовые документы; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять		

план проекта -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в рабочем коллективе -проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; -описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -применять стандарты антикоррупционного поведения -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные		

сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы **Знает** : -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. -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 -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации; -основные этапы разработки и реализации проекта -психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности -правила оформления документов ; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста -сущность гражданско-патриотической позиции; -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; -значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;		

-стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности		

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54
1. Общая характеристика 55
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79
3.1. Материально-техническое обеспечение 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.03 Иностранный язык»

1.1Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.03 Иностранный язык »: понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в поли язычном 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.

Дисциплина «ООД.03 Иностранный язык» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	деятельности.	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов ; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста	

ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; -описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции; -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; -значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности ; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; -принципы бережливого производства; -основные направления изменения климатических условий региона; -правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные	

	базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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;	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	В разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; в подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов	Вид учебной работы
Максимальная учебная нагрузка (всего)	101	Максимальная учебная нагрузка (всего)
В том числе:		
Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы	101	
вариативная часть образовательной программы	-	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	101	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)
в том числе:	-	-
лабораторные работы	-	-
практические занятия	101	-
теоретические занятия	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	**2**		**3**	**4**
			2	
Введение	1	Своеобразие английского языка. Его роль в современном мире . Цели и задачи изучения английского языка в учреждениях среднего профессионального образования. Основные фонетические, грамматические и лексические особенности языка. Вводный контроль.	2	ОК 1,2,4-10
Основной модуль, раздел 1			**70**	
Тема 1.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	1	Приветствия. Благодарности. Прощания. Формы обращения. Произношение, правила чтения, ударение, интонация, части речи, порядок слов предложений. Глаголы tobe, tohave.	2	ОК 1,2,4-10
Тема 1.2 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	1	О себе. Моя биография .Личные местоимения. Указательные, вопросительные и неопределенные местоимения some, any, no, every.	8/12	ОК 1,2,4-10
	2	Мой друг (подруга).Притяжательный падеж существительных. Оборот thereis/are. Рассказать о своем друге (подруге), описать внешность, характер. Ситуации повседневного общения.		ОК 1,2,4-10
	3	Моя семья. Отношения поколений в семье.Ситуации повседневного общения по теме. Существительное. Образование множественного		ОК 1,2,4-10

		числа.		
	4	Семья моего друга. Мои домашние обязанности. Артикль.		ОК 1,2,4-10
Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	1	Дом, где я живу. Предлоги места , направления и времени.	6/18	ОК 1,2,4-10
	2	Моя комната. Прилагательные и наречия. Степени сравнения, образованные по правилу, а также исключения.		ОК 1,2,4-10
	3	Мой колледж.Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Неопределенные наречия, производные от some, any, every, no.		ОК 1,2,4-10
Тема 1.4 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	1	Распорядок дня студента колледжа. Цифры. Числа. Количественные и порядковые.	10/28	ОК 1,2,4-10
	2	Мой рабочий день. Десятичные дроби. Простые дроби.		
	3	Мой выходной день. Основные математические действия. Сложение, вычитание, деление, умножение.		ОК 1,2,4-10
	4	Досуг. Хобби.Виды хобби. Часы. Время. Способы обозначения времени.		ОК 1,2,4-10
	5	Моё хобби. Активный и пассивный отдых Модальные глаголы.		ОК 1,2,4-10
Тема 1.5 Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	1	Мой адрес. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Правила написания адреса на открытке.	6/34	ОК 1,2,4-10
	2	Адрес колледжа. Модальные глаголы и их эквиваленты.		ОК 1,2,4-10
	3	Описание местоположения.. Как спросить и указать дорогу. Основные типы вопросов. Общие и специальные вопросы.		ОК 1,2,4-10
Тема 1.6 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	1	Виды магазинов. Ассортимент товаров.. Альтернативные и разделительные вопросы.	6/40	ОК 1,2,4-10
	2	Совершение покупок в продуктовом магазине Глагол . Времена группы Simple.		ОК 1,2,4-10
	3	Совершение покупок в магазине одежды/обуви На рынке. PresentSimple		ОК 1,2,4-10

Тема 1.7 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	1	Здоровый образ жизни. Распорядок дня. Значение положительных эмоций и доброжелательного отношения к людям. Времена группы Simple. PastSimple . Неправильные глаголы.	8/48	ОК 1,2,4-10
	2	Физическая культура и спорт. Еда полезная и вредная. ВременагруппыSimple. FutureSimple.		ОК 1,2,4-10
	3	Разные виды спорта. Времена группы Simple. FutureSimple		ОК 1,2,4-10
	4	Посещение врача .		ОК 1,2,4-10
Тема 1.8 Туризм. Виды отдыха.	1	Путешествия. Виды путешествия. Почему и как люди путешествуют. Времена группы Continuous. PresentContinuous.	6/54	ОК 1,2,4-10
	2	Заполнение анкеты для визы. ВременагруппыContinuous. Past Continuous.		ОК 1,2,4-10
	3	Путешествие на поезде, самолете.		ОК 1,2,4-10
Тема 1.9 Россия, её национальные символы, государственное и политическое устройство	1	Россия- моя Родина. Географическое положение, климат, население.Времена группы Continuous. PastContinuous.	8/62	ОК 1,2,4-10
	2	Государственное, политическое и экономическое устройство России.Символы Российской Федерации.ВременагруппыContinuous. FutureContinuous.		ОК 1,2,4-10
	3	Москва – столица России. Достопримечательности Москвы.		ОК 1,2,4-10
	4	Моя Республика – Башкортостан. Мой родной город. Традиции народов России Времена группы Perfect. Present Perfect.		ОК 1,2,4-10
Тема 1.10. Страны изучаемого языка	1	Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).Времена группы Perfect. Разница в употреблении PresentPerfect и PastSimple.	8/70	ОК 1,2,4-10
	2	США (географическое положение, климат, население) Времена группы Perfect. Past и FuturePerfect.		ОК 1,2,4-10
	3	США (национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции)		ОК 1,2,4-10
	4	Путешествие по Великобритании и США. Великобритания и США (крупные города, достопримечательности) Согласование времен. FutureinthePast. Прямая и косвенная речь.		ОК 1,2,4-10

Тема 1.11 Научно-технический прогресс	1	Научно-технический прогресс. Наука и технологии. Видовременные формы глагола в активном и пассивном залоге.	3	ОК 1,2,4-10
	2	Роль технического прогресса. Выдающиеся люди НТП. Известные ученые и их открытия в России. Сложное дополнение. Предложения типа Iwantyoutocome.		ОК 1,2,4-10
		Прикладной модуль: составлениерусско-английскогословаряспециальности Известные ученые и их открытия за рубежом	1/74	ОК 1,2,4-10
Тема 1.12. Человек и природа, экологические проблемы	1	Климат России и Великобритании. Времена года. Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	4/78	ОК 1,2,4-10
	2	Загрязнение окружающей среды. Защита окружающей среды Глагол в PresentSimple для выражения действий в будущем после if, when .		ОК 1,2,4-10
Раздел 2 Профессионально направленный модуль			**18**	
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	1	Профессии. Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки по профессии/специальности.Фразы и выражения, связанные с будущей профессией. Создание словаря профессионально-технических терминов.	6/84	ОК 1,2,4-10ПК 5.6
	2	Современные направления в технической промышленности. Условные предложения I,II,III типов.		ОК 1,2,4-10
	3	Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии/специальности.		ОК 1,2,4-10ПК 5.6
Тема 2.2 Искусство и культура	1	Культура и исскуство. Специальные термины.	6/90	ОК 1,2,4-10
	2	Живопись . Архитектура.		ОК 1,2,4-10
	3	Музыка. Театр. Музеи. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing без обязательного различения их функций.		ОК 1,2,4-10
Тема 2.3. Технический прогресс: перспективы	1	Компьютеры. Основные составляющие компьютера.	6/96	ОК 1,2,4-10

и последствия. Современные средства связи.	2	Операционная система Windows. . Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until. Сложноподчиненные предложения с придаточными типа IfIwereyou… .		ОК 1,2,4-10
	3	Современные информационные технологии.ИКТ в профессиональной деятельности		ОК 1,2,4-10 ПК 5.6
Тема 2.4 Деловое общение	1	Публичное выступление.	5/101	ОК 1,2,4-10
	2	Искусство эффективных презентаций. Работа в команде.		ОК 1,2,4-10ПК 5.6
		Всего	101	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

В кабинете « Иностранного языка» имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно – методического и материально – технического обеспечения программы входят:

- доска;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
- информационно – коммуникативные средства;
- экранно – звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно - методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного предмета, рекомендованные и допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, атласами, справочниками, научной и научно - популярной литературой и другой литературой.

В процессе освоения программы студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования. Ростов-на-Дону. Феникс. 2022.- 316 стр.(Среднее профессиональное образование).
2. Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗОВ: учебное пособие.- Москва Проспект,2023 -280с.
3. Афанасьева О.В. Английский язык . базовый уровень .10 класс.: учебник / О.В.Афанасьева, И.В. Михеева, К.М. Баранова. – 6-е изд., стереотип.-М.: Дрофа2018.-246с.,
4. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А. PlanetofEnglish: Учебник английского языка для учреждений СПО.- М., 2017.- 256с.

5. Вербицкая М.В. Английский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник для учащихся образовательных организаций/ М.В.Вербицкая, С. Маккинли, Б.Хастингс.; под ред.М.В.Вербицкой.- М .: Вентана-Граф: 2017.- 144с.
6. Восковская А.С.,Карпова Т.А. Английский язык . Ростов н\Д: Феникс. 2016. -376 с.- (Среднее образование)
7. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2016. -336 стр.
8. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б.Английский для технических специальностей = EnglishforTechnicalColleges: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования. Издательский центр «Академия», 2018 – 208 с. (Профессиональное образование)

3.2.2 Дополнительные источники:

9. Богацкий. И.С., Дюканова Н.М. Бизнес – курс английского языка. - 5-е изд., испр. – Киев: ООО «ИП Логос-М». 2007 – 352 стр.

10. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. – М., 2015.

11. Паранский Д.М. Химия сегодня и завтра. Москва. Высшая школа. 1986.-103 стр.

12. Англо-русский фразеологический словарь. Профессор Рунина А.В. Издание 3.- Москва.: «Советская энциклопедия».
13. Англо-руский, русско-английский словарь для учащихся .-М «Ладком»,2014 -448с.

Интернет-ресурсы:

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -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	Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный и письменный опрос. Тестирование, Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Выполнение индивидуальных заданий Устный и письменный опрос. Тестирование, индивидуальные задания. Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты “Доклад с презентацией Видеозаписвыступления QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram? Разработка плана продвижения колледжа Выполнение заданий на зачете Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

поиска; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в рабочем коллективе -проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; -описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -применять стандарты антикоррупционного поведения -соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15		

Поварское и кондитерское дело; -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы **Знает:** -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в		

профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. -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 -психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности -правила оформления документов ; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста -сущность гражданско-патриотической позиции; -традиционных		

общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; -значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности ; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; -принципы бережливого производства; -основные направления изменения климатических условий региона; -правила поведения в чрезвычайных ситуациях -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов		

профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности		

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.04 ИСТОРИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....69
2.2. Содержание дисциплины.....70
2.3. Курсовой проект (работа).....23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79
3.1. Материально-техническое обеспечение 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД. 04 История »

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОО.04 История» : формирование у обучающегося 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

Дисциплина «ООД.04 История » включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов ; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста	
ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	-проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; -описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции; -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; -значимость профессиональной деятельности по специальности	

применять стандарты антикоррупционного поведения		43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	-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;	-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	-в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -в осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; -в организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; -в организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; **-в** обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

	-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.	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.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки

Учебные занятия	122	-
теоретические занятия	120	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**122**	**-**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		**18**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 2.3
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 2.3
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция	6	

	государств Четверного союза. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны		
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	**Основное содержание** Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.		
Тема 1.3.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02

Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности		ОК 04 ОК 05 ОК 06
Профессионально-ориентированное содержание			
«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений		2	ОК 01

Развитие пищевой промышленности в дореволюционной России Наш край в 1914-1922 гг.			ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 5.1
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		**30**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ПК 2.3
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	**Основное содержание**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг.		
	Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда). Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших		

	представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы		
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.3
	Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.		
Тема 2.3.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02

Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне		ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 2.4.	**Основное содержание**	**8**	ОК 02

Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и		ОК 04 ОК 05 ОК 06

	революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. Международные отношения в 1920-1930-х гг. Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма". Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение		
Тема 2.5.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02

Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии		ОК 04 ОК 05 ОК 06
Профессионально ориентированное содержание			
Развитие пищевой промышленности в нашей стране в 1920-1930-е гг Наш край в 1920-1930-е гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 2.3
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ПК 2.3
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	**Основное содержание**	**6**	
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г.		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз		
Тема 3.2.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02

Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"		ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 3.3.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02

Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне		ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.3
Тема 3.4. Победа СССР в	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04

Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д"). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира		ОК 05 ОК 06
Профессионально ориентированное содержание			
Развитие пищевой промышленности в годы Великой Отечественной войны. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Наш край в 1941-1945 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 2.3
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир		**28**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 2.3
Тема 4.1. Мир и международные отношения в	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План	6	

годы холодной войны (вторая половина половине XX века)	Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг.		ПК 2.3

	Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства. Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке. Страны Латинской Америки во второй половине XX в. Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах		

	Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)		
Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее		
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.3
	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции.		

	Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева		
Тема 4.4. Советское	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04

общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков		ОК 05 ОК 06 ПК 2.3
Тема 4.5.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02

Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная		ОК 04 ОК 05 ОК 06

	реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене		
Профессионально ориентированное содержание			
Успехи и проблемы пищевой промышленности в СССР. Наш край в 1945-1991 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06 ПК 2.3
Раздел 5. **Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации**		**26**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 2.3
Тема 5.1. **Становление новой России (1992–1999 гг.)**	**Основное содержание**	**8**	
	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.3

	Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина		

Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура		
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Основное содержание	**10**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.3
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные		

	проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020). Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020). Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.		

	Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире. Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура		
Профессионально ориентированное содержание			
Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов. Наш край в 1992-2022 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06 ПК 2.3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 2.3
Всего:		**122**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

В кабинете истории оснащено наглядным пособием (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)).

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. Ч.2–8-е изд., стер. М.,Академия, 2022. - 440 с.
2. История России. 10 класс. Базовый и углубленный уровни. Учебник /под ред. А.В. Торкунова.В трех частях. Ч. 1.- М. Просвещение, 2021.- 175 с.
3. История России. 10 класс. Базовый и углубленный уровни. Учебник /под ред. А.В. Торкунова.В трех частях. Ч. 2.- М. Просвещение, 2021.- 176 с.
4. История России. 10 класс. Базовый и углубленный уровни. Учебник /под ред. А.В. Торкунова.В трех частях. Ч. 3.- М. Просвещение, 2021.- 159 с.
5. Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История. Конец XIX – начало XXI века. Учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый иуглубленный уровни. В двух частях. Часть 2. 2-е издание. –М.: ООО «Русское слово- учебник», 2020.- 448 с.
6. История. Всеобщая история. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ А.А. Улунян, Е.Ю. Сергеев: под редакцией А.О. Чубарьяна.- 5-е изд., доп. – М.: Просвещение, 2021. -287 с.
7. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: Дидактические материалы:учеб. пособие для студентов профессиональных образовательныхорганизаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2018
8. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: электронный учебно-методический комплекс.–М., 2018

3.2.2 Дополнительные источники

9. Булдаков В. П., Леонтьева Т. Г. Война, породившая революцию. – М., 2018.
10. Вторая мировая война в истории человечества: 1939—1945 гг.

Материалы международной научной конференции / Под ред. С. В. Девятова и др. – М., 2017.

11. Краткий курс истории ВКП(б). Текст и его история. В 2 ч. / Сост. М. В. Зеленов, Д. Бренденберг. – М., 2017.

12. Критический словарь Русской революции: 1914—1921 гг. / Сост. Э.Актон, У. Г. Розенберг, В. Ю. Черняев. СПб, 2017.

13. Мусатов В.Л. Второе «освобождение» Европы. – М., 2017.

14. Розенталь И.С. Валентинов Н. и другие. XX век глазами современников. – М.,2017.

15. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99- ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ,в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2017.)

12. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

13. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

14. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

15.Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"

Интернет-ресурсы

www.gumer.info (Библиотека Гумер).

www. hist. msu. ru/ER/Etext/PICT/feudal. htm (Библиотека Исторического факультета МГУ).

www.bibliotekar.ru (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).

https://ru.wikipedia.org (Википедия: свободная энциклопедия).

https://ru.wikisource.org (Викитека: свободная библиотека).

www.wco.ru/icons (Виртуальный каталог икон).

www.militera.lib.ru (Военная литература: собрание текстов)

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать	Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий)

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. -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в рабочем коллективе -проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; -описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -применять стандарты антикоррупционного поведения		

Знает : -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. -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 -психологические основы деятельности коллектива;		

-психологические особенности личности -правила оформления документов ; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста -сущность гражданско-патриотической позиции; -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; -значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.		

.

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.05 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79
3.1. Материально-техническое обеспечение 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД. 05 Обществознание»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.05 Обществознание» **:** изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися

знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Дисциплина «ООД.05 Обществознание» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы .

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности и умение реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия:	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных 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

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; **ПРб 3** Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; **ПРб 9** Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного

		социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: 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	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; **ПРб 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; **ПРб 6** Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

	соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	**ПРб 11** Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям;	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; **ПРб 6** Владение умениями проводить с опорой на полученные

	- 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	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; **ПРб 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
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной	**ПРб 8** Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного

	деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества. Метапредметные результаты должны отражать: 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;	**ПРб 6** Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; **ПРб 9** Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; патриотического воспитания: - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; в) Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной

	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	политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; **ПРб 2** Умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; **ПРб 3** Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и

		оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; **ПРб 4** Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; **ПРб 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; **ПРб 6** Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной

		в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; **ПРб 7** Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; **ПРб 8** Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; **ПРб 9** Владение умениями формулировать на основе

		приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; **ПРб 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; **ПРб 11** 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; **ПРб 12** Владение умением самостоятельно оценивать

		и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать	**ПРб 9** Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; **ПРб 4** Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и

	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	общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; 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; 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; **ПРб 6** Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа,

	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	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
ПК 5.1. Организовывать работу коллектива и поддерживать профессиональные отношения со смежными подразделениями	владеть навыками планирования и организации работы персонала производственных подразделений; контроля и выполнения правил техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка; проведении анализа производственной деятельности подразделения; участия в обеспечении и оценке экономической эффективности работы подразделения	Владеть умениями организовывать работу подчинённого ему коллектива, используя современный менеджмент и принцип делового общения; владеть методами самоанализа, коррекции, планирования, проектирования деятельности готовность применять знания методов и средств управления трудовым коллективом; действующие законодательные и нормативные акты, психологию и профессиональную этику; современный менеджмент и маркетинг; принципы делового общения регулирующие производственно-хозяйственную деятельность; передового отечественного и и зарубежного опыта по применению прогрессивных форм организации труда; действующего положения об оплате труда и формах материального стимулирования

2 Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем рабочей программы дисциплины	**92**
в т.ч.:	
комбинированные занятия	92
Основное содержание	**70**
Профессионально ориентированное содержание	**22**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1 Человек и окружающий мир		**14**	ОК 01-07, ОК 09
Тема 1.1 Сознание человека. Мировоззрение и ценности	Содержание учебного материала	2	
	Сознание человека. Мировоззрение и ценности. Традиционные ценности. Общечеловеческие ценности. Человек – носитель культурного кода, хранитель традиционных духовно-нравственных ценностей и успешный в созидательной деятельности. Развитие личности и достижение жизненного успеха		
Тема 1.2 Способы познания окружающего мира	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09
	Отличительные характеристики мнения и знания. Познание как деятельность. Формы чувственного познания, его специфика и роль. Формы рационального познания. Знание, его виды. Научное знание, его характерные признаки: системность, объективность, доказательность, проверяемость. Эмпирический и теоретический уровни научного знания. Истина и ее критерии		
Тема 1.3 Логика и ее законы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Логика. Основные законы логики. Спор, дискуссия, полемика. Основания, допустимые приемы рациональной дискуссии. Доказательство и опровержение. Искусство спорить		
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Кейсы: решение логических задач с профессионально ориентированным содержанием		
Тема 1.4 Деятельность человека как способ существования личности	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Деятельность. Структура деятельности. Виды деятельности. Поведение человека. Свобода и необходимость. Ответственность. Смысл жизни человека. Свобода и творчество		
	Профессионально ориентированное содержание (на выбор преподавателя)	2	
	Профессиональная деятельность. Профессиональное самоопределение.		

Тема 1.5 Человек в системе социальных взаимодействий	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Общественные отношения. Общественные потребности и социальные институты. Социальные группы. Человек в системе социальных взаимодействий. Социальные роли и социальные статусы		
	Профессионально ориентированное содержание (на выбор преподавателя)	2	
	Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста		
Раздел 2 Культура. Искусство		**4**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
Тема 2.1 Как музеи сохраняют историю	Содержание учебного материала	2	
	Музеи. Вклад музеев в сохранение истории и традиций. Основные государственные музеи Российской Федерации. Региональные музеи.		
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Особенности профессиональной деятельности в сфере музеев. Музей ГБПОУ СИК, Музей ГПНС.		
Тема 2.2 Театр. Кино. Музыка. Библиотеки	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Театр. Опера. Балет. Вклад российских деятелей в мировую культуру. Музыка. Кино. Вклад русской культуры в развитие мировой культуры. Современная культура: направления развития. Молодежная культура. Образование в сфере культуры и искусства. Библиотеки. Архивы		
	Профессионально ориентированное содержание (на выбор преподавателя)	2	
	Возможности духовного и культурного роста в процессе профессиональной деятельности. Этикет в профессиональной деятельности		
Раздел 3 Экономическая жизнь в обществе		**20**	ОК 01-07, ОК 09
Тема 3.1 Экономика как наука и хозяйство	Содержание учебного материала	6	
	Экономика как наука. Предмет и методы экономической науки. Микро- и макроэкономика. Понятие экономического цикла. Экономический рост и пути его достижения. Долгосрочный экономический рост и его факторы. Роль экономики в жизни общества, его устойчивого развития. Уровень жизни. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах		

Тема 3.2 Рыночный механизм	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09
	Функционирование рынков. Рыночный спрос. Рыночное предложение. Эластичность спроса и предложения. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда. Занятость и безработица. Особенности труда молодежи		
Тема 3.3 Предпринимательская деятельность	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Факторы производства. Цена как равновесие между спросом и предложением. Издержки, их виды. Выручка и прибыль. Жизненный цикл компании. Способы и источники финансирования предприятий. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации		
	Профессионально ориентированное содержание (на выбор преподавателя)	2	
	Малый и средний бизнес региона в профессиональной сфере.		
Тема 3.4 Банковская система. Финансовые услуги и страхование	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09
	Финансовый сектор и его роль в экономике. Финансовые институты. Финансовые услуги. Цифровые финансовые услуги Финансовая безопасность. Защита прав потребителей финансовых услуг. Финансовое мошенничество. Сбережения и их структура. Банки и банковская система. Банковский вклад. Процентная ставка. Риск финансовых вложений. Финансовые активы и обязательства семьи. Норма сбережений и их планирование. Государственное страхование вкладов		
Тема 3.5 Современная российская экономика и денежно-кредитная политика Центрального Банка	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Национальная экономика и уровень ее развития. Структура экономики России. Актуальные задачи экономической политики России. Центральный банк Российской Федерации как особый вид банка: задачи и функции. Бюджеты субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления. Счетная палата Российской Федерации		
	Профессионально ориентированное содержание (на выбор преподавателя)	2	
	Вклад в экономику России.		

	Региональная экономика и её особенности в профессиональной сфере. Основные направления развития региональной экономики (Республика Башкортостан). Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в профессиональной сфере. Собственное производство как средство устойчивого развития государства		
Раздел 4 Политическая жизнь общества		**8**	ОК 01-07, ОК 09
Тема 4.1 Политическая система общества	Содержание учебного материала	2	
	Политическая система общества, ее структура и функции. Субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство, как основной институт политической системы		
Тема 4.2 Политическая идеология	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности		
Тема 4.3 Политические партии, общественно-политические организации и движения	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Политические партии. Типы партийных систем. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Общественно-политические организации. Политические партии в современной России		
Тема 4.4 Избирательная система	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Выборы. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации		
Раздел 5 Основы законодательства Российской Федерации		**20**	ОК 01-07, ОК 09
Тема 5.1 Гражданское право	Содержание учебного материала	4	
	Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних. Гражданско-правовые отношения в области потребительских прав, в сфере собственности (в том числе интеллектуальной). Защита собственности в Российской Федерации. Защита авторских прав. Права и ответственность бизнеса. Защита бизнеса		
Тема 5.2 Семейное право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Семейное право. Источники семейного права. Правовое регулирование отношений супругов. Условия заключения брака. Порядок заключения брака. Прекращение брака. Брачный договор. Права и обязанности членов семьи		

	(супругов, родителей и детей). Институт материнства, отцовства и детства. Ответственность родителей за воспитание детей. Усыновление. Опека и попечительство. Приемная семья		
Тема 5.3 Трудовое право	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников		
	Профессионально ориентированное содержание (на выбор преподавателя)	2	
	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в профессиональной сфере. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации на предприятии/ в трудовом коллективе. Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
Тема 5.4 Административное право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Административные правоотношения. Субъекты административного права. Административное правонарушение и административная ответственность. Административное наказание и его виды		
Тема 5.5 Уголовное право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних		
Тема 5.6 Экологическое право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду		
Тема 5.7 Налоговое право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Виды налогов. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Налоговые вычеты. Ответственность за налоговые правонарушения		
Тема 5.8 Процессуальное право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Процессуальное право, его виды. Принципы процессуального права. Нормы		

	процессуального права		
Раздел 6 Глобальные проблемы человечества		**8**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
Тема 6.1 Современные проблемы устойчивого развития	Содержание учебного материала	6	
	Устойчивое развитие и глобальные проблемы. Климатические проблемы. Ресурсная обеспеченность. Глобальные проблемы человечества. Духовный кризис – угроза традиционным ценностям, семье и человеку. Демографическая проблема. Экологические проблемы. Искусственный интеллект – возможности и угрозы		
	Профессионально ориентированное содержание (на выбор преподавателя)	2	
	Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность. Профессиональная ответственность специалиста в условиях глобальных проблем		
Раздел 7 Россия сегодня: национальные интересы и необходимость их защиты		**8**	ОК 01-07, ОК 09
Тема 7.1 Российская цивилизация. Государственный суверенитет	Содержание учебного материала	2	
	Цивилизационный подход. Россия – государство-цивилизация. Преемственность развития российской государственности. Государственный суверенитет. Цивилизационный, экономический и продовольственный, технологический и информационный, духовный и культурный суверенитеты. Российское общество сегодня		
Тема 7.2 Россия в глобальной экономике	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Принципы экономического развития России. Международная (внешняя) торговля: выгоды и убытки от участия в международной торговле. Финансовые операции между странами и платежный баланс. Экспорт и импорт товаров и услуг. Валютный курс. Международные экономические организации. Национальные интересы Российской Федерации и стратегические цели развития		
Тема 7.3 Россия – социальное государство	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Основные направления государственной социальной политики Российской Федерации. Система здравоохранения в Российской Федерации. Система социального обеспечения. Социальная защита в России. Социальное страхование. Социальные льготы. Пенсионная система. Основные меры поддержки семьи. Просвещение и образование. Просветительская деятельность в Российской Федерации. Уровни образования в Российской Федерации		
	Профессионально ориентированное содержание (на выбор преподавателя)	2	
	Особенности профессиональной деятельности в сфере здравоохранения,		

	социального обеспечения, просвещения и образования. Роль и значение непрерывности образования в выбранной профессиональной области		
Тем 7.4 Защита государственных интересов России	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Воинский долг и вооруженные силы России. Военное образование: история и современность. Контрактно-призывная система. Государственная поддержка военных и ветеранов. Органы государственной безопасности Российской Федерации. Совет безопасности Российской Федерации. Функции органов государственной безопасности. Росгвардия. Полиция. Следственный комитет Российской Федерации. Прокуратура.		
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Роль получаемой профессии/специальности в обеспечении безопасности Российской Федерации		
Раздел 8 Формирование справедливого миропорядка в XXI в.		**6**	ОК 01-07, ОК 09
Тема 8.1 Международные отношения	Содержание учебного материала	2	
	Международные отношения. История трансформации миропорядков. Лига наций. Организация Объединенных Наций (ООН): история и проблемы. Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры (ЮНЕСКО)		
Тема 8.2 Биполярный мир и холодная война	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Биполярное мироустройство. Холодная война. Крушение колониализма. Военно-политические блоки. Ядерное противостояние. Холодная война		
Тема 8.3 Однополярный мир и движение к многополярности. Справедливый миропорядок	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Политический глобализм. Сущность и кризис однополярного мира. Политика сдерживания. Движение к справедливому мироустройству и формирование многополюсного мира. Справедливый миропорядок. Новые экономические и политические организации. Россия в однополярном и многополярном мире. Русский мир		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего		**92**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

В кабинете установлено мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Обществознание. 10 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 319 с.

2. Обществознание. 11 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 334 с.

3. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 240 с.

4. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 144 с.

3.2.2 Дополнительные источники

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)

3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)
9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. —№ 15. — Ст. 766. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.
10. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. —2002.
11. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
12. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
13. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012.
14. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2. — Ст. 133.
16. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
17. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022)

3.2.3 Перечень интернет-ресурсов

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: http://school-collection.edu.ru
2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: http://www.garant.ru.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: http://www.consultant.ru.
4. ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450724
5. Официальный сайт Президента РФ. URL: http://www.kremlin.ru.
6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: http://www.government.ru
7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: http://duma.gov.ru
8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: http://council.gov.ru
9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: http://www.vsrf.ru.
10. Официальный сайт Правительства России. URL: http://www.government.ru

11. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL:http://festival.1september.ru/
12. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: https://edu.gov.ru
13. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: https://minobrnauki.gov.ru
14. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: https://obrnadzor.gov.ru
15. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: https://национальныепроекты.рф
16. Федеральный портал «Российское образование». URL: https://www.edu.ru
17. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: http://window.edu.ru
18. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: https://vashifinancy.ru
19. Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: https://fipi.ru

4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС[1], Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	Тестирование Устный опрос Задания- задачи Проектные задания Наблюдение за выполнением кейс-задания, проектной работы. Вопросы проблемного характера Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Задания к документам, содержащим социальную информацию 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 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 03 Планировать	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС,	

[1] Профессионально ориентированное содержание

и реализовывать собственное 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 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
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 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4,	

духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ПК 5.1	Темы ПОС	

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

5

Рабочая программа дисциплины

«ООД.06 ГЕОГРАФИЯ»

6

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54
1. Общая характеристика 55
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79
3.1. Материально-техническое обеспечение 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ООД. 06 География »

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.06 География » **:**

-освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

-овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

-воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

-использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

-нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Дисциплина «ООД.06 География » включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы .

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Наименование и код компетенции	**Планируемые результаты**	
	Общие	**Дисциплинарные**

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

	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	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;	- 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;

	- 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;	- сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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; - 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;	- 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;

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

	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; - 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	- 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

	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;	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 общечеловеческих 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	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; -владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и

	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	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;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать поведения 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
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	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; -владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческим ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы,

	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	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 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	- владеть умениями применять полученные знания при анализе 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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Обьем в часах*
Обьем образовательной программы	**32**
Основное содержание	**32**
в т.ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	0
Профессионально – ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4***
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентир лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при нал
1	2
	Основное содержание
Раздел 1. География как наука	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентир лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при нал
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура.	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение 1. Традиционные и новые методы исследований в географических использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные географических исследований. Источники географической геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат гео исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, гео мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных професс
Раздел 2. Природопользование и геоэкология	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты.	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение 1. Географическая среда как геосистема; факторы, её форми изменяющие.Адаптация человека к различным природным условиям тер изменение во времени. Географическая и окружающая среда. 2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ланд культурного разнообразия на Земле.
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровн океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достиж охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчиво Объекты Всемирного природного и культурного наследия
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсны регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: неф ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обе человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их ис География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (эне биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их ис Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы
Раздел 3. Современная политическая карта	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение 1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополя политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. географическое положение. Специфика России как евразийского и прив государства. 2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления госуд унитарное и федеративное государственное устройство
Раздел 4. Население мира	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентир лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при нал
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения. Размещение населения. Качество жизни населения.	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографическо Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различн социально-экономического развития (демографический взрыв, демографичес старение населения). Демографическая политика и её направления в странах типов воспроизводства населения. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Р состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распр Население мира и глобализация. География культуры в системе географич Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и ц Востока Географические особенности размещения населения и факторы, его опр Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграци причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. урбанизации, её особенности в странах различных социально- экономиче Городские агломерации и мегалополисы мира. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие каче населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель качества жизни населения различных стран и регионов мира
Раздел 5. Мировое хозяйство	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда Международная экономическая интеграция	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового х Факторы размещения производства и их влияние на современное развити хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирово Международное географическое разделение труда. Отрасли меж специализации. Условия формирования международной специализации ст географических факторов в её формировании. Аграрные, индустр постиндустриальные страны. Роль и место России в международном геог разделении труда Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные о региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой эконо влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов. Трансна корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике
Тема 5.2. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливн Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход» отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, э импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортё Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика» **Профессионально-ориентированное содержание:* Мировое хозяйство и растениеводство. Хлеба массового пот разных стран. Страны - лидеры по производству и экспорту пш
	Основное содержание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентир лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при нал
Раздел 6. Регионы и страны мира	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубеж Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Евро Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенност ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитически региона
Тема 6.2. Зарубежная Азия	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-гео характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Ки Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)
Тема 6.3. Америка	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общ особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства с Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современны (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение Африка: состав (субрегионы:Северная Африка,ЗападнаяАфрика, Центральн Восточная Африка, Южная Африка),общая экономико-географическая хар Особенности природно - ресурсного капитала, населения и хозяйства стран с Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальны региона. Особенности экономико-географического положения, природно - капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжир Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралий главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-гео положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной спе Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природн населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении тру

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентир лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при нал
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспек внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. Географ международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий отрасли в России.
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества	
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	**Содержание учебного материала** Теоретическое обучение Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демог Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и при глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне экономического развития между развитыми и развивающимися странами и возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальн и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения ег Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольстве городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геопо экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)	
Всего	

157

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Кабинет оснащен мультимедийным оборудованием, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно – методического и материально – технического обеспечения программы входят:

- доска;
- наглядные пособия (карты, атласы и др.);
- информационно – коммуникативные средства;
- экранно – звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Баранчиков Е.В., География: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. - 5-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2021. - 320 с.

2. География: 10 – 11 - е классы: базовый уровень: учебник / В.П. Максаковский. – 33 – е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2023. – 415, (1) с. : ил., карты.

2.3.1. Дополнительные источники

1. Экономическая география. учебник и практикум для спо. научная школа: государственный университет управления (г. москва). под общ. ред. вишнякова я.д. страниц: 594.год: 2019 / гриф умо спо

ISBN: 978-5-9916-6204-8

2. Экономическая география и регионалистика 2-е изд., пер. и доп. учебник для спо.научная школа: финансовый университет при правительстве рф (г. москва).симагин ю. а., обыграйкин а. в., карасаева в. д. ; под ред. симагина ю.а..страниц: 411. год: 2019 / гриф умо спо

ISBN: 978-5-534-04675-5

3.Экономическая география и регионалистика 3-е изд., пер. и доп. учебник для спо.научная школа: юго-западный государственный университет (г. курск). кузьбожев э. н., козьева и. а., клевцова м. г. страниц: 431.год: 2019 / гриф умо спо.

ISBN: 978-5-534-04284-9

4. Экономическая и социальная география мира в 2 ч. часть 1 3-е изд., пер. и доп. учебник для спо. научная школа: российский университет дружбы народов (г. москва). родионова и. а..страниц: 385

год: 2019 / гриф умо спо.

ISBN: 978-5-534-08516-7

5. Экономическая и социальная география мира в 2 ч. часть 2 3-е изд., испр. и доп. учебник для спо.научная школа: российский университет дружбы народов (г. москва). родионова и. а. страниц: 245. год: 2019 / гриф умо спо.

ISBN: 978-5-534-08520-4

6. География народов и религий 2-е изд., пер. и доп. учебник и практикум для спо. научная школа: московский педагогический государственный университет (г. москва). московский государственный университет имени м.в. ломоносова (г. москва).лобжанидзе а. а., горохов с. а., заяц Д. В. .Страниц: 203 Год: 2019 / Гриф УМО СПО.

ISBN: 978-5-534-10561-2

Интернет – ресурсы

www.wikipedia/org (сайт Общедоступной мультиязычной универсальной интернет – энциклопедии).

www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).

www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы США).

www.school-collection.edu.ru («Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

www.simvolika.rsl.ru (сайт «Гербы городов Российской Федерации»).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые	-полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	тестирование, географический диктант, устный опрос, фронтальный письменный опрос, доклады, оценка самостоятельно выполненных заданий, оценка работы с картами атласа мира, дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -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. -определять актуальность		

нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -определять источники достоверной правовой информации; -составлять различные правовые документы; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством,		

клиентами в ходе профессиональной деятельности -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в рабочем коллективе -проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; -описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -применять стандарты антикоррупционного поведения -соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; -эффективно действовать		

в чрезвычайных ситуациях -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы **Знает:** -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки		

результатов решения задач профессиональной деятельности. -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 -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта -психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности		

-правила оформления документов ; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста -сущность гражданско-патриотической позиции; -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; -значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности ; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; -принципы бережливого производства; -основные направления изменения климатических условий региона; -правила поведения в чрезвычайных ситуациях -правила построения простых и сложных предложений на		

профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности		

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД. 07 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2026г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54
1. Общая характеристика 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7
2.2. Содержание дисциплины 8
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 10
3.1. Материально-техническое обеспечение..... 10
3.2. Учебно-методическое обеспечение 10
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 12

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.07 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины«ООД.07 Физическая культура»:развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина«ООД.07 Физическая культура» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ; -средства профилактики перенапряжения	
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	78
Курсовая работа (проект)		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		зачет
Всего	**78**	**78**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	**Содержание** Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	**2**	ОК1,ОК4,ОК 8 ПК 1.1
Тема 1. Легкая атлетика.	**Содержание** Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 ´100 м, 4´ 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши)	**24**	ОК 1,ОК 4,ОК 8 ПК 1.1
Тема 2. Спортивные игры.	**Содержание** **Волейбол.** Исходное положение (стойки), перемещения, передача, 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 вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.	**28**	ОК 1,ОК 4,ОК 8 ПК 1.1

Тема 3. Атлетическая гимнастика	**Содержание** Коррекция фигуры, дифференцировка силовых характеристик движений, совершенствование регуляции мышечного тонуса. Воспитание абсолютной и относительной силы избранных групп мышц. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.	**8**	ОК 1,ОК 4,ОК 8 ПК 1.1
Тема 4. Гимнастика	**Содержание** Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.	**8**	ОК 1,ОК 4,ОК 8 ПК 1.1
Тема 5. Лыжная подготовка	**Содержание** Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.	**8**	ОК 1,ОК 4,ОК 8 ПК 1.1

Промежуточная аттестация	**зачет**	
Всего	**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины используются спортивные объекты (спортивные залы, лыжная база, открытые площадки), оснащенные соответствующим оборудованием и инвентарем, в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта, и отвечающие действующим санитарным и противопожарным нормам

Спортивное оборудование:

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; тренажеры для занятий атлетической гимнастикой**,** маты гимнастические, канат для перетягивания, беговая дорожка, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры; стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи; лыжные комплекты.

Открытые площадки:

брусок отталкивания для прыжков в длину, турник уличный, брусья уличные, полоса препятствий, колодки стартовые, стартовые флажки, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

Для проведения учебно-методических занятий:

компьютер, электронное табло, электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для студентов:

1. Лях В.И. Физическая культура. 10 - 11 классы [Текст] : учеб. для общеобразоват. организаций : базовый уровень / В.И. Лях. - 6-е изд. - М. : Просвещение, 2019 . - 255 с.:ил.
2. Лях В. И. Физическая культура. 10-11 классы.2022, Электронная форма учебника.

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Для преподавателей

1. Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2019.
2. Матузов Л.Е. Бодибилдинг в удобном формате [Текст] : учебное пособие / Л.Е. Матузов. - Уфа : Китап, 2019 . - 144с.:ил.
3. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
4. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).

5. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
6. Приказ Министерства образования и наука РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
7. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и наука РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Интернет ресурсы

www. minstm. gov. ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
www. edu. ru (Федеральный портал «Российское образование»).
www. olympic. ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
www. goup32441. narod. ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в	полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- выполнение самостоятельной работы - составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, - защита реферата - контрольное тестирование - составление комплекса упражнений - оценивание практической работы - демонстрация комплекса ОРУ, - сдача контрольных нормативов - сдача нормативов ГТО

профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности -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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		выполнение упражнений на дифференцированном зачете
Знает : -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для		

решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. -психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ; -средства профилактики перенапряжения		

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.08 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 17

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 17

2.2. Содержание дисциплины 17

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 21

3.1. Материально-техническое обеспечение 21

3.2. Учебно-методическое обеспечение 21

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 18

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.08 Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины«ООД.08 Основы безопасности и защиты Родины»:формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

Дисциплина«ООД.08 Основы безопасности и защиты Родины» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс	-номенклатура информационных источников,	

интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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.	применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамкахпрофессиональной деятельности; -выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	-определять источники достоверной правовой информации; -составлять различные правовые документы; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	
ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; -описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции; -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; -значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных	-соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -организовывать	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности ; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения;	

ситуациях	профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-принципы бережливого производства; -основные направления изменения климатических условий региона; -правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ; -средства профилактики перенапряжения	
ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

	профессиональные темы		
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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;	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	В разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; в подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Объем образовательной программы дисциплины	68	
В том числе		
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	**68**	

2.2. Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельные работы,обучающихся	Объем часов	**Формируемые компетенции**
1	**Введение 2**	Введение	2	
1	**Раздел 1.Обеспечение личной безопасности и и сохранение здоровья 12**	Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни	1	ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ОК 08
2		Двигательная активность, закаливание.	1	
3		Правила личной гигиены.	1	
4		Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание.	1	
5		Курение и его влияние на состояние здоровья. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия.	1	
6		Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	1	
7		Наркомания и токсикомания, социальные последствия. Репродуктивное здоровье	1	
8		Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основы семейного права в РФ. Конвенция ООН «О правах ребенка».	1	
9		Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.	2	
10		Действия при криминогенной ситуации. Автономное пребывание человека в природной среде.	2	
1	**Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения 18**	Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера.	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
2		Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС, история создания, предназначение, структура, задачи.	2	
3		**Прикладной модуль** Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны.	2	
4		Современные средства поражения и их поражающие факторы.	6	
5		Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов ЧС мирного и военного времени.	2	
6		Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС.	2	

7		Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма РФ. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	2	
1	**Раздел 3.Основы обороны государства и воинская обязанность 30**	История создания ВС России. Военные реформы.	2	ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ОК 08
2		Организационная структура ВС РФ. Виды ВС РФ, рода войск.	2	
3		Функции и основные задачи современных ВС РФ.	2	
4		Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности.	2	
5		Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение.	2	
6		Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету.	2	
7		Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки граждан к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе.	2	
8		Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих.	2	
9		Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту.	2	
10		Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной службы.	2	
11		Военнослужащий –специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой.	2	
12		Военнослужащий – подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство РФ, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.	2	
13		Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.	2	
14		Боевые традиции ВС России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дни воинской славы России – дни славных побед. Ритуалы ВС РФ. Ритуал приведения к военной присяге. Вручения боевого знамени воинской части. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя части. Ордена- почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.	2	
15		Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство АК, меры безопасности при обращении с АК и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб.	2	
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				

1	**Раздел 4. Основы медицинских знаний 6**	Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Общие правила оказания первой помощи. Понятия травм и их виды.	1	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08 ПК 1.1
2		Правила первой помощи при ранениях. Первая помощь при травмах различных областей тела.	1	
3		Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Первая помощь при венозном кровотечении.	1	
4		Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.	1	
5		Правила наложения жгута и закрутки.		
6		Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур.	1	
7		Основные признаки теплового удара. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.	1	
8		Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия. Основные степени отморожений. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отравлениях. Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Правила поведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания. Основные инфекционные заболевания. Пути передачи возбудителей инфекционных заболеваний.		
Всего:			**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ безопасности жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса ОБЖ зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска
- Выход в локальную сеть.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплиныпредставлены в методических рекомендациях по организации обучения.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Наименование.

Приводятся наименования и данные по информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данного модуля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -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	полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	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

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. -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -определять источники достоверной правовой		

информации; -составлять различные правовые документы; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности -проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; -описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -применять стандарты антикоррупционного поведения -соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать		

профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях -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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или		

интересующие профессиональные темы Знает : -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. -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 -содержание актуальной		

нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта -психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности -сущность гражданско-патриотической позиции; -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; -значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности ; -основные ресурсы,		

задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; -принципы бережливого производства; -основные направления изменения климатических условий региона; -правила поведения в чрезвычайных ситуациях -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ; -средства профилактики перенапряжения -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной		

направленности		

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.09 БИОЛОГИЯ»

2026г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79
3.1. Материально-техническое обеспечение 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.09 Биология»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины « ООД.09 Биология» : формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях

Дисциплина « ООД.09 Биология »: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплин**	
	Общие	**Дис**
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;	сформированность зна системе научного знан человека для решения ж сформированность ум основополагающих био жизнь, клетка, ткань, экосистема, биоценоз, веществ и превр (саморегуляция), би организация живых сис самовоспроизведение изменчивость, энерго уровневая организация; сформированность ум основополагающих би клеточной, хромосомн происхождения жизни и сформированность умен биологические законы Моргана, Н.И. Вавило Бэра), границы их прим приобретение опыта научного познания, наблюдения и описан явлений; организации эксперимента, выдв зависимости между объяснения полученны выводов с использова законов; сформированность ум признаки вирусов,

	- 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	одноклеточных и мно биогеоценозов и эко обмена веществ и фотосинтеза, пластиче хемосинтеза, митоза, м размножения, индиви (онтогенеза), борьбы отбора, видообразовани к среде обитания, в антропогенных изменен круговорота веществ и сформированность уме составлять генотипич разных типов наследо составлять схемы пе экосистемах (цепи пита
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 требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и	сформированность у информацию биологич псевдонаучные знания массовой информации, интерпретировать эт исследований в биол рассматривать глобал современности, форм собственную позицию; сформированность у письменные и уст биологической информ грамотно использовать

	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; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	приобретение опыта научного познания, наблюдения и описан явлений; организации эксперимента, выдв зависимости между объяснения полученны выводов с использова законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В областиэкологического 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	сформированность уме для объяснения биолог принятия практических целью обеспечения б здоровья окружающих образа жизни, норм гра природной среде; использования достиж биотехнологий для раци

	направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ПК 1.3. Проводить приготовления и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	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	сформированность уме для объяснения биолог принятия практических целью обеспечения б здоровья окружающих образа жизни, норм гра природной среде; использования достиж биотехнологий для раци

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	69
в т.ч.	
Основное содержание	69
в т. ч.:	
теоретическое обучение	64
профессионально-ориентированное содержание	2

Контрольная работа	2
Промежуточная аттестация (зачет)	1

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		**10**	
Тема 1.1. Структурно-функциональная организация клеток	**Основное содержание**	**4**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	4	
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)		
Тема 1.2. Структурно-функциональные факторы наследственности	**Основное содержание**	**2**	ОК - 1 ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства		
Тема 1.3. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	**Основное содержание**	**4**	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	4	
	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза		
Раздел 2. Строение и функции организма		**32**	
Тема 2.1. Формы размножения организмов	**Основное содержание**	**4**	ОК - 2
	Теоретическое обучение:	4	
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение		

Тема 2.2. Закономерност и изменчивости	**Основное содержание**	**28**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	28	
	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
Раздел 3. Теория эволюции		**8**	
Тема 3.1. Возникновение и развитие жизни на Земле	**Основное содержание**	**4**	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	4	
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот		
Тема 3.2. Происхождение человека – антропогенез	**Основное содержание**	**4**	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	4	
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете.Приспособленность человека к разным условиям среды		
Раздел 4. Экология		**14**	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	**Основное содержание**	**4**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	4	
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	**Основное содержание**	**4**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	4	
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между		

	организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни		
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	**Основное содержание**	**6**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	4	
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности		
Контрольная работа	Влияние антропогенных факторов на окружающую среду	**2**	
Профессионально-ориентированное содержание: Загрязнение биосферы антропогенным воздействием		**2**	
Раздел 5. Биология в жизни		**4**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК 1.3
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое содержание:	**4**	
	Биотехнология как наука и производство. 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)	4	
Промежуточная аттестация по дисциплине	зачет	**1**	
Всего:		**69**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Биологии», оснащенный оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, мультимедиа-проектор с экраном.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 3 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред. Р. Сопера; пер. 3-го англ. изд. — 14-е изд. — М. : Лаборатория знаний, 2022. — 451 с.

2. Павлова, Е. И. Экология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 190 с.

3. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 236 с..

4. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544794 (дата обращения: 22.05.2024).

5. Лапицкая, Т. В. Биология. Тесты : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Лапицкая. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 40 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14157-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/543964 (дата обращения: 22.05.2024).

6. Лункевич, В. В. Занимательная биология / В. В. Лункевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 238 с. — (Открытая наука). — ISBN 978-5-534-09430-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541680 (дата обращения: 22.05.2024).

7. Лункевич, В. В. Наука о жизни / В. В. Лункевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 358 с. — (Открытая наука). — ISBN 978-5-534-09769-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541743 (дата обращения: 22.05.2024).

8. Голенкин, М. И. Победители в борьбе за существование / М. И. Голенкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 123 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-10500-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542229 (дата обращения: 22.05.2024).

9. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 236 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

10183-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540973 (дата обращения: 22.05.2024).

10. Нахаева, В. И. Биология: генетика. Практический курс : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Нахаева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 276 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07034-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт[сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540625 (дата обращения: 22.05.2024).

11. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536659 (дата обращения: 22.05.2024).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем Тестирование, фронтальный опрос, проверочная работа,составление схем

-применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -определять источники достоверной правовой информации; -составлять различные правовые документы; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; соблюдать нормы		

экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях **Знает :** -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач		

профессиональной деятельности. -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 -психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях		

.

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.10 БАШКИРСКИЙ ЯЗЫК »

2026г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины..... 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....79
3.1. Материально-техническое обеспечение..... 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.10 Башкирский язык »

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины « ООД.10 Башкирский язык » : у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической и профессиональной деятельности

Дисциплина «ООД.10 Башкирский язык »: включен в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - 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	- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство башкирской 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, башкирской литературы, в том числе литературы народов Башкортостана; - 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 башкирской литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); - понимать и осмыслить использование терминологического аппарата современного литературоведения, а также элементов искусствоведения,

	соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем - 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; - способность их использования в познавательной и социальной практике	театроведения, киноведения в процессе анализа и интерпретации произведений художественной литературы и литературной критики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,	- 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

профессиональной деятельности	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 требований эргономики, техники безопасности, гигиены,	(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 башкирского языка; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

	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 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	- 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 картины 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; - владеть умениями учебной проектно-исследовательской деятельности историко- и теоретико-литературного характера, в том числе создания медиапроектов; различными приемами цитирования и редактирования текстов; - владеть комплексным филологическим анализом художественного текста и осмысление функциональной роли теоретико-литературных понятий, в том числе: авангард; литературный

	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	манифест; беллетристика, массовая литература, сетевая литература; поэтика, интертекст, гипертекст
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;	- 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;

	- 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	
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	- 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

	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	основного общего образования); - сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях башкирского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике; -понимать и осмыслить использование терминологического аппарата современного литературоведения, а также элементов искусствоведения, театроведения, киноведения в процессе анализа и интерпретации произведений художественной литературы и литературной критики;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- 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	- 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;

	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); - 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 деятельностью.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	- понимать и осмыслить использование терминологического аппарата современного литературоведения, а также элементов искусствоведения, театроведения, киноведения в процессе анализа и интерпретации произведений художественной литературы и литературной критики

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- 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
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;	- 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 башкирском литературного языка; - сформировать представления о стилях художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, течениях, об

		индивидуальном авторском стиле; - сформировать представления об основных направлениях литературной критики, современных подходах к анализу художественного текста в литературоведении; уметь создавать собственные литературно-критические произведения в жанре рецензии, аннотации, эссе.
ПК 3.2. Обеспечивать работу структурных подразделений при выполнении производственных задач	- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	- владеть умениями применять полученные знания при анализе 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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**40**
в т.ч.	
Основное содержание	**40**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	0

Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**6***
в.т.ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	0
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль**	**Объем часов**	**Формируемые компетенции**
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1. Введение будем знакомы		**4**	
	Тема 1.1. Будем знакомы. Буквы и звуки башкирского языка. Закон сингармонизма.	2	ОК 05

	Тема 1.2. Моя семья. Ударение **Профессионально-ориентированное содержание:* Образцы деловых бумаг.	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Раздел 2. Мой родной край		**4**	
	Тема 2.1. Мой родной Башкортостан. Уфа – столица Башкортостана. Части речи. Имя существительное. Имена собственные и нарицательные.	2	ОК 04; ОК 05,
	Тема 2.1. Природа Башкортостана. Семь чудес Башкортостана. Множественное число имен существительных. ** Профессионально-ориентированное содержание:* Проекты оставившие след в истории человечества. Самые масштабные стройки мира. Мировые проекты будущего.	2	ОК 04; ОК 05
Раздел 3. Мои друзья. Мои увлечения и интересы.		**6**	
	Тема 3.1. Мои друзья. Принадлежность имен существительных.	2	ОК 04; ОК 05
	Тема 3.2. Мои увлечения. Склонение имен существительных по падежам.	2	ОК 04; ОК 05
	Тема 3.3. Мы за здоровый образ жизни. Сказуемость. *Профессионально-ориентированное содержание:* Здравоохранение и энергетическая промышленность Башкортостана. Охрана труда. Этикет общения.	2	ОК 04; ОК 05
Раздел 4. Сколько время?		**2**	
	Тема 4.1. Сколько время. Который час. Числительное.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Тема 4.2. Названия дни неделей, месяцев. Разряды числительных.	1	ОК 04; ОК 05

Раздел 5. Времена года		**6**	
	Тема 5.1. Зимние и весенние дни. Прилагательное. Образование прилагательных.	2	ОК 04 ОК 09
	Тема 5.2. Летние и осенние дни. Разряды прилагательных.	2	ОК 04 ОК 09
	Тема 5.3. Мое любимое время года. Степени сравнения прилагательных.	2	ОК 04 ОК 05
Раздел 6. Башкирские национальные традиции		**8**	
	Тема 6.1. Башкирская национальная одежда. Местоимения. Личные, указательные местоимения.	2	ОК 04; ОК 05
	Тема 6.2. Башкирские национальные блюда. Вопросительные местоимения.	2	ОК 04; ОК 05
	Тема 6.3. Башкирский мед. Определенные, неопределенные местоимения.	2	ОК 04; ОК 05
	Темам 6.4. Курай. Кураисты. Отрицательные местоимения.	2	ОК 04; ОК 05
Раздел 7. Башкирские писатели и поэты		**4**	
	Тема 7.1. Творческое наследие Мажита Гафури. Мустай Карим драматург, поэт, писатель. Творчество Рами Гарипова. Глаголы. Категория отрицания. Наклонения глаголов.	2	ОК 04; ОК 05
	Тема 7.4. Любовная лирика Назара Нажми. Творческий портрет Равиля Бикбаева. Творческий подвиг Зайнаб Биишевой. Неличные формы глагола.	2	ОК 04; ОК 05
Раздел 8. Герои Башкортостана		**6**	
	Тема 8.1. Национальный герой башкирского народа – Салават Юлаев. Наречие. Шаймуратов генерал – командир 112 башкирской кавалерийской дивизии. Послелоги.	2	ОК 04; ОК 05
	Тема 8.3. Дважды герой Советского Союза – Муса Гареев. Союзы. Александр Матросов. Минлегали Губайдуллин. Модальные слова. Междометия.	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09

	Годовая проверочная работа. Подведение итогов.	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Всего		**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

В учебном кабинете Башкирского языка , в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета оснащено специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Для более эффективного преподавания учебной дисциплины в кабинете Башкирского языка, литературы и культуры речи имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно – методического и материально – технического обеспечения программы входят:

- - посадочные места (30 мест),
- - учебная доска,
- - рабочее место преподавателя.
- -персональный компьютер
- -проектор
- -телевизор
- экран

Учебно- методический комплекс:

- Примерная рабочая программа
- Календарно – тематический план дисциплины .
- Конспекты лекций (курс лекций, текст лекций) (в электронном виде).
- Поурочные планы дисциплины.
- Методические указания по выполнению домашних заданий и контрольных работ.
- Фонд тестовых и контрольных заданий для оценки знаний по дисциплине (ФОС по дисциплине).

В библиотечный фонд входят учебники, учебно - методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного предмета, рекомендованные и допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Ҡулланылған әҙәбиәт

1. Усманова М.Г. Башкирский язык: учебное пособие для организаций профессионального образования с изучением башкирского языка как государственного (на башкирском и русском языках) / М.Г. Усманова, З.З. Султангулова. – 2-е изд. – Уфа: Китап, 2020. – 264с.

2. Юлмухаметов М.Б. Башкирский язык и культура речи: учебное издание для организации профессионального образования (на башкирском языке) / М.Б. Юлмухаметов, А.С. Ракаева, И.А. Шарапов. – 2-е изд. – Уфа: Китап, 2020. – 248с.
3. Хажин В.И., Рәхмәтуллина З. Ә. Башҡорт теле. Башланғысҡәмуртаһөнәрибелембиреүойошмаларыөсөнуҡыуҡулланмаһы. Өфө. Китап, 2020.-272 бит.
4. Хисамитдинова Ф.Г. Башкирско-русский, русско-башкирский словарь / Ф.Г. Хисаметдинова, А.М. Мухтарова. – Уфа: ИП Поляковский Ю.И., 2021. – 240с.
5. Хисамитдинова Ф.Г. Башкирско-русский, русско-башкирский словарь / Ф.Г. Хисаметдинова, А.М. Мухтарова. – Уфа: ИП Поляковский Ю.И., 2021. – 240с.
6. Хисамитдинова Ф.Г. Башкирско-русский, русско-башкирский словарь / Ф.Г. Хисаметдинова, Р.Т. Муратова. – Уфа: “Юные Таланты Башкортостана”, УМЦ “Эдвис”, 2021. – 192с.
7. Хисамитдинова Ф.Г. Башкирско-русский, русско-башкирский словарь / Ф.Г. Хисаметдинова, Р.Т. Муратова. – Уфа: “Юные Таланты Башкортостана”, УМЦ “Эдвис”, 2020. – 192с.

Интернет-ресурстар

1. Башҡорттеленөйрәнеүсайты- http://tel.bashqort.com
2. Электрон дәреслек-Башҡорттеле - Хисамитдинова Ф.Ғ.: http://tel.bashqort.com/hisamitdinova
3. Әлифба – башҡорттеленәндәреслек- http://www.bashklip.ru/index/bashkirskiy_yazik/0-17
4. Башҡорттеленеңграмматикаһы - Усманова М.Ғ.- http://tel.bashqort.com/usmanova
5. Электрон дәреслек-“Башҡортсаөйрәнәйек”, Толомбаев Х.А. һ.б. http://tel.bashqort.com/e-textbook-1-4.
6. Электрон дәреслек(дәүләттелеуҡығантөркөмдәрөсөн)(5-11 кл.)http://tel.bashqort.com/e-textbook-5-11
7. Башҡортса-русса һүҙлек-http://huzlek.bashqort.com/1811/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1, Темы 1.1. – 1.4; Раздел 3, Темы 3.1-3.4	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Выполнение теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской	Раздел 1, Темы 1.1. – 1.4; Раздел 3, Темы 3.1.-3.4; Раздел 5, Темы 5.1. – 5.4.	Контрольные работы Диктанты

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Разноуровневые задания Сочинения-эссе Фронтальный опрос Выполнение теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 3, Темы 3.3 Раздел 4, Темы 4.1.- 4.3.	Сочинения-эссе Аннотации Тезисы Конспекты Сообщения Выполнение теста
ПК 3.2	Раздел 1, Темы 1.1.- 1.4.	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Выполнение теста

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.11 ИНФОРМАТИКА»

2026г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы **54**

1. Общая характеристика **55**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание дисциплины **69**

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы 69

2.2.Содержание дисциплины 700

3. Условия реализации дисциплины **794**

3.1. Материально-техническое обеспечение 794

3.2. Учебно-методическое обеспечение 14

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины **16**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.11 Информатика»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины«ООД.11 Информатика»:

- 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.

Дисциплина «ООД.11 Информатика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы .

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном	

	-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных,	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития	-в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских,

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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	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	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -в осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; -в организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; -в организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; -в обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

	трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.	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.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	***112***
Основное содержание	***62***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	16
Профессионально-ориентированное содержание	***50***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	24
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	
ИТОГО	**112**

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль		Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**		**3**	**4**
Введение	**Основное содержание**		**2**	
	1	Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.	**2**	ОК 01 ОК 02
Раздел 1 Информационная деятельность человека			**4**	
Тема 1.1 Информационные процессы. Этапы развития информационного общества, технических средств и информационных ресурсов. Правовая защита информации	Содержание учебного материала		4	ОК 01 ОК 02
	1	Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.		
	2	Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения		
Раздел 2 Информация и информационные процессы			**48**	
Тема 2.1 Подходы к понятию и измерению информации. Арифметические и логические основы работы компьютера	Содержание учебного материала		16	ОК 02
	1	Информация. Виды информации. Свойства. Измерение информации.		
	2	Универсальность дискретного (цифрового) представления информации		
	3	Понятие системы счисления. Виды систем счисления. Правила перевода чисел из одной системы счисления в другую		
	4	Двоичная арифметика. Правила выполнения арифметических действий. Восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, правила перевода с использованием двоичного эквивалента		
	5	Правила выполнения арифметических действий в недесятичных системах счисления		
	6	Алгебра логики. Основные логические операции		
	7	Основные логические элементы, их назначение и обозначение на схемах.		

	8	Функциональные схемы логических устройств. Построение таблиц истинности по логическим схемам		
	Практическое занятие 1 Перевод чисел из одной системы счисления в другую		2	
	Практическое занятие 2 Выполнение арифметических действий в недесятичных системах счисления		2	
	Практическое занятие 3 Построение схем и таблиц истинности логических выражений		2	
Тема 2.2 Алгоритмизация и программирование	Содержание учебного материала		12	ОК 01 ОК 02
	1	Алгоритм. Свойства. Способы записи алгоритмов.		
	2	Языки программирования высокого и низкого уровня. Трансляторы. Язык программирования Pascal история создания. Алфавит. Типы данных. Операции. Выражения на языке PASCAL		
	3	Структура программы. Операторы форматированного вывода, ввода. Линейные программы		
	4	Программирование ветвлений на языке PASCAL		
	5	Программирование циклов на языке PASCAL		
	6	Массивы. Обработка элементов одномерного массива		
	Практическое занятие 4 Запись математических выражений на языке PASCAL		2	
	Практическое занятие 5 Составление линейных программ. Вычисление по формулам		2	
	Практическое занятие 6 Составление разветвляющихся программ. Вычисление значения функции		2	
	Практическое занятие 7 Вычисление суммы и произведения числовой последовательности		2	
	Практическое занятие 8 Формирование одномерного массива и вывод его элементов на экран		2	
Тема 2.3 Компьютерные модели	Содержание учебного материала		2	ОК 02
	1	Моделирование. Объект, субъект, цель моделирования. Материальные и информационные модели. Компьютерное моделирование и его виды		
Тема 2.4 Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров	Содержание учебного материала		2	ОК 01 ОК 02
	1	Обзор и классификация информационных процессов. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации		
Раздел 3 Средства информационных и коммуникационных технологий			**12**	
Тема 3.1 Архитектура компьютеров	Содержание учебного материала		2	ОК 02
	1	Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров		
	Практическое занятие 9 Операционная система. Графический интерфейс пользователя		2	

Тема 3.2 Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях	Содержание учебного материала		2	ОК 01 ОК 02
	1	Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.		
Тема 3.3 Информационная безопасность в интернете	**Профессионально-ориентированное содержание**		4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	1	Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение		
	2	Информационная безопасность в интернете. Способы защиты от противоправных посягательств в сети Интернет. Критическое отношение к полученной информации в СМИ и в других источниках. Сетевой этикет. Понятие спама. Методы фильтрации сайтов. Антивирусная защита		
	Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания		2	
Раздел 4 Технологии создания и преобразования информационных объектов			**8**	
Тема 4.1 Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов	Содержание учебного материала		2	ОК 02
	1	Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий		
Тема 4.2 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях	Содержание учебного материала		2	ОК 02
	1	Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях		
Тема 4.3 Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности	**Профессионально-ориентированное содержание**		2	ОК 02
	1	Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности		
	Практическое занятие 10 Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети ГБПОУ СИК		2	
Раздел 5 Телекоммуникационные технологии			**38**	
Тема 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий	**Профессионально-ориентированное содержание**		6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	1	Основные элементы экранного интерфейса. Файловая структура		
	2	Понятие об информационных системах. Возможности настольных издательских систем. Текстовый процессор MS Word		
	Практическое занятие 11 Рабочее окно Microsoft Word. Набор и редактирование текста. Набор формул в MS Word		2	

	Практическое занятие 12 Форматирование документа Microsoft Word	2	
	Технологии обработки графических объектов	2	
	Практическое занятие 13 Создание и форматирование таблиц и графических изображений в текстовом процессоре Word	2	
	Практическое занятие 14 Работа со списками, настройка параметров печати текстового документа	2	
Тема 5.2 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях	**Профессионально-ориентированное содержание**	4	
	1 Интерфейс и возможности электронной таблицы. Программа MS Excel		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	2 Математическая обработка числовых данных в электронных таблицах		
	Практическое занятие 15 Ввод и редактирование данных таблицы MS Excel	2	
	Практическое занятие 16 Применение стандартных функций Excel. Нахождение значения математических выражений с помощью электронных таблиц	2	
	Практическое занятие 17 Построение диаграмм и графиков в MS Excel	2	
	Решение прикладных задач	2	
Тема 5.3 Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности	**Профессионально-ориентированное содержание**	2	
	1 Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения.		ОК 01 ОК 02
	Практическое занятие 18 Создание однотабличной базы данных в СУБД MS Access	2	
	Практическое занятие 19 Создание многотабличной базы данных в СУБД MS Access. Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных	2	
Тема 5.4 Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах	**Профессионально-ориентированное содержание**	4	ОК 02 ПК 1.2
	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде		
	Представление профессиональной информации в виде презентаций	2	
	Практическое занятие 20 Создание презентации в MS Power Point	2	
	Всего	**112**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет-лаборатория математики, информатики, программирования
АРМ на 14 обучающихся
АРМ преподавателя
Мультимедиа-проектор1-шт,
Маркерная доска-1шт;
Мультимедийная доска
Принтер А4
Программное обеспечение общего и профессионального назначения, включающее в себя следующее ПО:
7-Zip 9.20
Borland Delphi 7
Mathcad 2000 Professional
Microsoft Office - профессиональныйвыпускверсии 2003
Microsoft Office FrontPage 2003
Microsoft Office Visio Professional 2003
MicrosoftVirtualPC 2004
Notepad++

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Босова А. Ю., Босова Л. Л. Информатика. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО. Часть 2. М.: Просвещение, 2024. 272 с.
2. Босова Л. Л., Босова А. Ю. Информатика. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО. Часть 1. М.: Просвещение, 2024. 304 с.
3. Новожилов О. П. Информатика в 2 частях. Часть 1. М.: Юрайт, 2024. 321 с.
4. Новожилов О. П. Информатика в 2 частях. Часть 2. М.: Юрайт, 2024. 303 с.
5. Волк В. К. Информатика. М.: Юрайт, 2024. 227 с.
6. Волк В. К. Информатика. Углубленный уровень: 10-11 классы. М.: Юрайт, 2024. 228 с.
7. Гаврилов М. В., Климов В. А. Информатика и информационные технологии. М.: Юрайт, 2023. 356 с.

3.2.2. Дополнительные источники

8. Гуриков С. Р. Информатика. М.: Инфра-М, 2023. 566 с.
9. Гусева Е. Н. Информатика. Учебное пособие. М.: Флинта, 2023. 208 с.
10. Зубова Е. Д. Информатика и ИКТ. М.: Лань, 2023. 180 с.
11. Информатика / под ред. В. В. Трофимов. М.: Юрайт, 2023. 796 с.
12. Информатика и математика / под ред. В. Д. Элькина. М.: Юрайт, 2023. 403 с.
13. Иопа Н. И. Информатика (для технических направлений). М.: КноРус, 2022. 470 с.
14. Логунова О. С. Информатика. Курс лекций. М.: Инфра-Инженерия, 2022. 164 с.
15. Лопатин В. М. Информатика. М.: Лань, 2021. 216 с.
16. Мойзес О. Е., Кузьменко Е. А. Информатика. Углубленный курс. М.: Юрайт, 2023. 165 с.
17. Трофимов В. В., Барабанова М. И. Информатика в 2 томах. Том 1. М.: Юрайт, 2023. 554 с.
18. Украинцев Ю. Д. Информатизация общества. М.: Лань, 2021. 224 с.
19. Федотова Е. Л. Информатика. Учебное пособие. М.: Инфра-М, 2024. 453 с.
20. Черпаков И. В. Теоретические основы информатики. М.: Юрайт, 2024. 354 с.
21. Яценков В. С. Введение в эволюционную информатику. М.: ДМК Пресс, 2020. 276 с.

Интернет-ресурсы

22. Лаборатория информатики МИОО http://lbz.ru/metodist/authors/informatika/
23. Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://window.edu.ru

24. Студопедия - категория Информатика https://studopedia.su/Informatika/
25. Дидактические материалы по информатике и математике. Учителям информатики и математики http://comp-science.narod.ru
26. Виртуальный компьютерный музей http://www.computer-museum.ru/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); -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	полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос Выполнение домашнего задания Тестирование Индивидуальная самостоятельная работа Технический диктант Выполнение индивидуальных заданий Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)

поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач **Знает:** -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -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		

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

Рабочая программа дисциплины

« ООД.12 ФИЗИКА »

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69

2.2. Содержание дисциплины 70

2.3. Курсовой проект (работа) 23

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.12 Физика »

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины :

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физическихзнанийдлясовременногоквалифицированногоспециалистаприосуществлениие гопрофессиональнойдеятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов , закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемым и в физике(наблюдение, описание ,измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческихспособностейвпроцессеприобретениязнанийсиспользованиемразличныхисточн иков информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;

воспитание чувства гордости за российскую физическую науку

Дисциплина «ООД.12 Физика » включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы .

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	

	этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	

	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.		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессионально	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	й деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -определять источники достоверной правовой информации; -составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в	-правила оформления документов ; -правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	

	рабочем коллективе		
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности ; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; -принципы бережливого производства; -основные направления изменения климатических условий региона; -правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и

			регламентами

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	131	40
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета	2	
Всего	**133**	**40**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение. Физика и методы Научного познания	**Содержание**	**2**	ОК03 ОК05
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. Значение физики приосвоении профессий и специальностей СПО 4.		
Раздел1. Механика		**20**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ПК 1.1
Тема 1.1 Основы кинематики	**Содержание**	4	
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. 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.		
	В том числе лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №1. Исследование равноускоренного движения	2	
Тема1.2 Основы динамики	**Содержание**	4	
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Сил упругости. Силы трения.		
	Содержание	4	

Тема1.3 Законы сохранения в механике	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических и с следований, границы применимости классической механики.		
	В том числе лабораторные и практические занятия	**4**	
	Лабораторная работа №2. Изучение закона сохранения энергии	2	
	Практическое занятие №1 Расчет импульса и энергии механической системы	2	
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		**20**	ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ПК 1.1
Тема 2.1 Основы молекулярно -кинетической теории	**Содержание**	2	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. 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. Изо процессы и их графики. Газовые законы. Молярная газовая постоянная		
	В том числе лабораторные и практические занятия	**4**	
	Лабораторнаяработа№3.Изучениеодногоизизопроцессов	2	
	Практическое занятие №2 Расчет параметров идеального газа	2	
Тема2.2 Основы термодинамики	**Содержание**	2	
	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. Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы.		
Тема2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Содержание**	4	
	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. 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 объёмного расширения. Учет расширения в технике. Плавление. Удельная теплота плавления. Кристаллизация. Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел.		
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	В том числе лабораторные занятия		
	Лабораторнаяработа№4 Определение влажности воздуха.	2	
	Лабораторная работа №5 Определение коэффициента поверхностного натяжения	2	
	Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»	2	
Раздел 3. Электродинамика		**38**	ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ПК 1.1
Тема 3.1 **Электрическое поле**	**Содержание**	4	
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическоеполе Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Единицы электроемкости. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Применение конденсаторов		
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	В том числе лабораторные занятия		
	Лабораторная работа№6.Определение электрической емкости конденсаторов	2	
Тема3.2 **Законы постоянного тока**	**Содержание**	2	
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила Тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Температурный коэффициент сопротивления. Сверхпроводимость. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Закон Джоуля— Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Кирх гофа для узла. Соединение источников электрической энергии в батарею.		

	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	В том числе лабораторные и практические занятия		
	Лабораторнаяработа№7Определениетермическогокоэффициентасопротивлениямеди	2	
	Практическое занятие №3. Расчет параметров цепи постоянного тока	2	
	Лабораторнаяработа№8 Измерение ЭД Си внутреннего сопротивления источника тока.	2	
	Лабораторная работа №9 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	2	
	Лабораторная работа №10 Исследование зависимости мощности лампы накаливания от напряжения на её зажимах.	2	
	Контрольнаяработа№2«Электрическоеполе.Законыпостоянноготока»	2	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	**Содержание**	2	
	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон Электролиза Фарадея. Электрохимический эквивалент. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма . Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы		
Тема 3.4 Магнитное поле	**Содержание**	4	
	Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.		
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Тема 3.5 Электромагнит ная индукция	**Содержание**	2	
	Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. ЭД Синдукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле		
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	В том числе лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа №11 Изучение явления электромагнитной индукции		

	Контрольная работа №3«Магнитноеполе.Электромагнитнаяиндукция»	2	
Раздел 4. Колебания и волны		**18**	
Тема 4.1 Механические колебания и волны	**Содержание**	4	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05
	Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение		
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	**Содержание**	4	
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательно м контуре. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Генерато р незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивно е сопротивления переменного тока. Активное сопротивление. Закон Ома для электрической цепи переменного т ока. Работа и мощность переменного тока. Резонанс в электрической цепи. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Вибратор Герца.ОткрытыйколебательныйконтурИзобретениерадиоА.С.Поповым.Понятиео радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.		
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	В том числе лабораторные и практические занятия		
	Лабораторная работа№12 Изучение работы трансформатора Практическое занятие №4 Расчет цепи переменного тока. Практическое занятие №5 Изучение принципов радиосвязи	2 2 2	
	Контрольнаяработа№4 «Колебанияиволны»	2	
Раздел 5. Оптика		**12**	
Тема 5.1 Природа света	**Содержание**	**6**	
		2	ОК01

	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Солнечные и лунные затмения.. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.Телескопы.		ОК02 ОК04 ОК05

	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	В том числе лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №13Определение показателя преломления стекла	2	
Тема 5.2 Волновые свойства света	**Содержание**	**8**	
	Интерференциясвета.Когерентностьсветовыхлучей.Интерференциявтонкихпленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства .Шкала электромагнитных излучений	2	
	В том числе лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №14 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	2	
	Контрольнаяработа№5«Оптика»	2	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	**Содержание**	2	
	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии Свободной частицы. Элементы релятивистской динамики		
Раздел 6. Квантовая физика		**12**	
Тема 6.1	**Содержание**	4	ОК01

Квантовая оптика	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н. И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Внешний фото электрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта		ОК02 ОК04 ОК05
Тема 6.2 **Физика атома и атомного ядра**	**Содержание**	6	
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закон о мерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые по стулаты Бора. Лазеры.Радиоактивность.Законрадиоактивногораспада.Радиоактивныепревращения.Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова–Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерных синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопови их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы		
	Контрольная работа№6 «Квантовая физика»	2	
Раздел 7. Строение Вселенной		**9**	ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05
Тема 7.1 **Строение Солнечной системы**	**Содержание**		
	Солнечная система. Планеты, их видимое движение. Малые тела солнечной системы. Система Земля—Луна. Солнце. Солнечная активность .Источник энергии Солнца из звёзд.	4	
Тема 7.2 **Эволюция Вселенной**	**Содержание**		
	Звёзды, их основные характеристики. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь — наша Галактика. Типыгалактик.Радиогалактикиквазары.Вселенная.РасширениеВселенной.ЗаконХаббла. Теория Большого взрыва. Масштабная структура Вселенной .Мета галактика.	3	
	В том числе лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №15 Изучение карты звездного неба.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета		**2**	
Всего		**133**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Физики» оснащен в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Мякишев Г.Я. и др. Физика. 10,11 кл. - М., Дрофа, 2023.
2.Дмитриева В.Ф. Физика, учебник для студентов образовательных учреждений СПО, 16-е изд., стер.- М.: Академия, 2020.
3.Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей. - М.: Академия, 2020
4.Дмитриева В.Ф. Задачи по физике. - М.: Академия, 2020
5.Рымкевич А.П. Физика. Задачник. 10-11 кл.: пособие для общеобразовательных учебных заведений.- 9-е изд., стереотип.-М.: Дрофа, 2020.
6.Астрономия. Базовый уровень.10-11 классы Чаругин В.М. М. Просвещение 2020.
7. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс Б.А. Воронцов –Вельяминов, Е.К.Страут –М.: Дрофа, 2020

1.2.2 Дополнительные литература

1.Генденштейн л.э., дик ю.и. физика. учебник для 10,11 кл. – м.:просвещение, 2017.

Интернет-ресурсы

1. www. class-fizika. nard. ru («Класс!ная доска для любознательных»).
2. www. physiks. nad/ ru («Физика в анимациях»).
3. www. interneturok. ru («Видеоуроки по предметам школьной программы»).
4. www. pvg. mk. ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); -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	полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос; фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение заходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных ,расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры;

программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию; -организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе; -соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. -проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного		

поведения **Знает:** -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -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; -содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная		

терминология; -организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; правила оформления документов правила построения устных сообщений; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения		

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.13 МАТЕМАТИКА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание дисциплины 69

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы 69
2.2.Содержание дисциплины 700
3. Условия реализации дисциплины 794
3.1. Материально-техническое обеспечение 794
3.2. Учебно-методическое обеспечение 14
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 16

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.13Математика»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.13 Математика : формирование основных кормпитенций и профессиональной комптенции на основе формируемой системы знаний ,умений , навыков в области математики.

Дисциплина «ООД.13 Математика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы

11.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

	помощью наставника).		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -определять источники достоверной правовой информации; -составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов ; -правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 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	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	

поведения		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности ; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; -принципы бережливого производства; -основные направления изменения климатических условий региона; -правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**222**
в т.ч.	
Основное содержание	**192**
теоретическое обучение	162
профессионально-ориентированное содержание(содержание прикладного модуля)	30
Промежуточная аттестация: **экзамен**	**30**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
	Основное содержание		
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	**Содержание**		
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	**Содержание**		
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***		
	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах		
	Практическое занятие	2	
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	**Содержание**		
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости		
	Комбинированное занятие	4	
	Контрольная работа	2	
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		**36**	ОК 01, ОК 02, ОК

Тема 2.1 Преобразование выражений с корнями n-ой степени	**Содержание**		03, ОК 05, ОК 07 ПК 1.1
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями. Степенная функция, ее свойства.	**Содержание**		
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенная функция, ее свойства и графики		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.3 Решение иррациональных уравнений	**Содержание**		
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	**Содержание**		
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 2.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	**Содержание**		
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	**Содержание**		
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства		
	Комбинированное занятие	8	
Тема 2.7 Логарифмы в природе и технике	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***		
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства		
	Практическое занятие	4	

Тема 2.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	**Содержание**		
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**26**	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1
Тема 3.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	**Содержание**		
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 3.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание**		
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание**		
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 3.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	**Содержание**		
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	**Содержание**		
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное		

	произведение векторов. Простейшие задачи в координатах		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 3.6. Прямые и плоскости в практических задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***		
	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач		
	Практическое занятие	4	
Тема 3.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	**Содержание**		
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**24**	
Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	**Содержание**		
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 4.2 Основные тригонометрические тождества	**Содержание**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов αи - α		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 4.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	**Содержание**		
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций		

	Комбинированное занятие	4	
Тема 4.4 Обратные тригонометрические функции	**Содержание**		
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 4.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	**Содержание**		
	Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 4.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	**Содержание**		
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций		
	Комбинированное занятие.		
	Контрольная работа	2	
Раздел 5. Производная и первообразная функции		**40**	
Тема 5.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	**Содержание**		
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 5.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	**Содержание**		ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 5.3 Геометрический и физический смысл производной	**Содержание**		
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику		

	функции y=f(x)		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 5.4 Монотонность функции. Точки экстремума	**Содержание**		
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 5.5 Исследование функций и построение графиков	**Содержание**		
	Исследование функции на монотонность и построение графиков		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 5.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	**Содержание**		
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 5.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***		
	Наименьшее и наибольшее значение функции		
	Практическое занятие	4	
Тема 5.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	**Содержание**		
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 5.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	**Содержание**		
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 5.10 Решение задач.	**Содержание**		

Производная и первообразная функции.	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 6. Многогранники и тела вращения		**30**	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07 ПК 1.1
Тема 6.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	**Содержание**		
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 6.2 Правильные многогранники в жизни	**Содержание**		
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***		
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса		
	Практическое занятие	4	
Тема 6.4 Объемы и площади поверхностей тел	**Содержание**		
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***		

	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии		
	Практическое занятие	4	
Тема 6.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	**Содержание**		
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения		
	Комбинированное занятие	4	
	Контрольная работа	2	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		**24**	
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	**Содержание**		
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***		
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события		ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Практическое занятие	6	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	**Содержание**		
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	**Содержание**		
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и	Виды событий, вероятность событий.Сложение и умножение вероятностей.Дискретная случайная величина, закон ее		

математической статистики	распределения.Задачи математической статистики.		
	Контрольная работа	**2**	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен		**30**	
Всего:		**222**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете математики. Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели.

Технические средства обучения: интерактивная доска, мультимедиа-проектор, набор цифровых образовательных ресурсов по дисциплине (электронные учебники, презентации к составлению конспектов занятий, электронные таблицы, схемы, плакаты, демонстрационные примеры, шаблонов для вычислительных операций в пакете MS Excel, примеры оформления отчетов к практическим заданиям, индивидуальные задания), программное обеспечение.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Математика: учебник для СПО / Н.В. Богомолов, П.И. Самойленко.- 5-изд., перераб.и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017г.- 396с.
2. Геометрия: учебное пособие для СПО / Н.В. Богомолов.- М.: Издательство Юрайт, 2018г. – 92с.
3. Теория вероятностей и математическая статистика: учебник для СПО / В.Е. Гмурман. – 12 изд. – М.: Издательство Юрайт, 2018г- 479с.
4. Практические занятия по математике в 2 ч. 2 часть, 11- е издание пер. и доп. Учебное пособие для СПО/ Богомолов Н.В. М."Юрайт", 2018 г. -251 с.

3.2.2 Дополнительные литература:

1. Математика в задачах с решением: Учебное пособие./ Т.В. Лисичкин, И.Л. Соловейчик. – 5 изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2016г. – 464с.
2. Математика: учебник для студ. образовательных учреждений СПО / С.Г. Григорьев, С.В. Иволгина под редакцией И.В. Гусева. – 11 изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.- 416с.
3. Дискретная математика: учебник и задачник для СПО /И.И. Баврин. – М.: издательство Юрайт, 2018.-208с.

Интернет-ресурсы :

1. Электронный учебник по математике http://www.dvoika.net
2. Дидактические материалы по математике и информатике. Учителям математики и информатики http://comp-science.narod.ru
3. Электронная библиотечная система: biblio-online.ru
4. приложения в телефонах «Высшая математика».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); -определять задачи для поиска информации, планировать процесс	полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	-Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

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; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную		

терминологию; -организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе; -соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. -проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское		

и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения **Знает:** -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -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; -содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология; -организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; правила оформления документов правила построения устных сообщений; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;		

-сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения		

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

« ООД.14 ХИМИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание дисциплины 69

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы 69

2.2.Содержание дисциплины 700

3. Условия реализации дисциплины 794

3.1. Материально-техническое обеспечение 794

3.2. Учебно-методическое обеспечение 14

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 16

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.14 Химия»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.14 Химия» : формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Дисциплина «ООД.14 Химия » включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы .

11.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс	-номенклатура информационных источников,	

интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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.	применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности ; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; -принципы бережливого производства; -основные направления изменения климатических условий региона; -правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

	деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ПК 1.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	147	26
Курсовая работа (проект)	-	10
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	34	
Всего	**185**	

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
		*	**
Раздел 1. Основы строения вещества			
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	**Содержание**	8	ОК 01
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей. Химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.		
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	**Содержание**	2	ОК 01 ОК 02
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе		

	химических элементов Д.И. Менделеева».		
Раздел 2. Химические реакции		10	ОК 01
Тема 2.1. Типы химических реакций	**Содержание**		
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия). Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов.		
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	**Содержание**	4	ОК 01
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.		
	Лабораторная работа № 1«Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми	2	

	протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.		
Контрольная работа1	Строение вещества и химические реакции.	**2**	
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ			
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ (ч)	**Содержание**	4	ОК 01 ОК 02
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы**.** Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу). Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.		
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических	**Содержание**	10	ОК 01 ОК 02
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.		

веществ	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IY– YII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.		
	Лабораторная работа №2 «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.	2	
Тема 3.3. Производствоне органических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	**Содержание**	4	ОК 01 ОК 02
	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.		
	Самостоятельная работа: Проблема отходов и побочных продуктов.	2	
Контрольная работа2	Свойства неорганических веществ.	**2**	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ			
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура	**Содержание**	4	ОК 01
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их		

органических веществ	валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).		
Тема 4.2. Свойства органических соединений	**Содержание**	22	ОК 01 ОК 02
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): – предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; – непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов; – кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла; – азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры.		

	Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.		
	Лабораторная работа №3«Получение этилена и изучение его свойств». 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	
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	**Содержание**	6	ОК 01 ОК 02
	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. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. 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. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).		
	Самостоятельная работа: Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов.	2	

Контрольная работа3	Структура и свойства органических веществ.	**2**	
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций			
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	**Содержание**	2	ОК 01 ОК 02
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.		
	Лабораторная работа №4 Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	2	ОК 01 ОК 02
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	**Содержание**	4	ОК 01 ОК 02
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах. Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных		

	концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.		
	Лабораторная работа №5 «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье.	2	
Контрольная работа4	Скорость химической реакции ихимическое равновесие.	**2**	
Раздел 6. Дисперсные системы			
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	**Содержание**	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).		
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	**Лабораторная работа №6 «Приготовление растворов».** Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	2	ОК 01 ОК 02
	Лабораторная работа №7«Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними.	2	
Контрольная работа5	Дисперсные системы.	**2**	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ			

Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	**Содержание**	2	ОК 01 ОК 02
	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.		
	Лабораторная работа № 8 «Аналитические реакции анионов» Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	2	
Тема 7.2.Обнаружение органических веществ отдельных	**Содержание**	2	ОК 01 ОК 02
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений		
	Лабораторная работа № 9 «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека			
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	**Содержание**		
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1

	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
Раздел 9	**Исследование и химический анализ объектов техносферы**		
Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	**Лабораторная работа № 10 «Основы лабораторной практики».** Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории	4	ОК 01 ПК 1.1
	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)	4	
Тема 9.2. Химический анализ проб воды	**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 солеотложений, 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 химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости. 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).	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1

	Лабораторная работа № 11 «Определение жесткости воды и способы ее устранения». Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях.	2	
Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов питания	**Содержание**	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	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. Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.		
	1. **Лабораторная работа № 12 «Обнаружение нитратов в продуктах питания».** Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции.	2	
Тема 9.4. Химический анализ проб почвы	**Содержание**	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	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. 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.		
	Лабораторная работа 13«Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности». Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение pH почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная).	2	
Тема 9.5. Исследование объектов биосферы	**Содержание**	10	
	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. 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).		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	Решение практико-ориентированных заданий	1	
Промежуточная аттестация		34	
Всего		185	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии и/или учебнойхимическойлаборатории.

Оборудованиеучебногокабинета(наглядныепособия):наборышаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекциипростых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных породи минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения: компьютер сустройства мивоспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проекторсэкраном, мультимедийная доска,указка-презентердляпрезентаций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки,пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровныестекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки,стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100мл), ступкиспестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовыестекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка сгазоотводной трубкой), держателидля пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химическиестаканы(50,100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200мл),водяная баня (илитермостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH истандартнаяиндикаторнаяшкала;универсальныйиндикатор;пипеткина1,10,50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинскиешприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры,сушильныйшкаф,идр.лабораторноеоборудование.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1 Ерохин Ю.М. Химия: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений - М. Академия 2015.

2 Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений - М. 2018.

3. Анфиногенова, И. В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023.

4. Никольский, А. Б. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023

5 Химия: учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023.

3.2.2Дополнительные источники

1 Портал фундаментального химического образования. Форма доступа: http://www.chemnet.ru

2 Каталог образовательных Интернет-ресурсов. Форма доступа: http://www.edu.ru

3 Мир химии http://chem.km.ru

4 Электронная библиотека по химии и технике. Форма доступа: http://rushim.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); -определять задачи для поиска информации, планировать процесс	полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита курсового проекта Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

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; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию; -организовывать		

работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе; -соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. -проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения		

Знает: -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -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; -содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология; -организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; правила оформления документов правила построения устных сообщений; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации		

межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 331

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 332

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 332

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 332

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 338

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 336

2.2. Содержание дисциплины 338

2.3. Курсовой проект (работа) 340

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 341

3.1. Материально-техническое обеспечение 341

3.2. Учебно-методическое обеспечение 341

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 342

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ 01.Основы философии»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.01 Основы философии: сформировать у обучающихся общее представление о философии как особой обобщающей области знания, предмете и объекте её изучения, её структуре и основном категориальном аппарате, основных вехах истории возникновения и развития зарубежной и российской философии, её месте и роли в общественной жизни и общественно-историческом развитии человечества, вкладе философии и философов в это его развитие.

Дисциплина «ОГСЭ.01 Основы философии » включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономический цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

	действий (самостоятельно или с помощью наставника).		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело стандарты антикоррупционного	

		поведения и последствия его нарушения	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	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	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,	-в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -в осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; -в организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; -в организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; -в обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

	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.	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.	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	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;	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;	-в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -в осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; -в организации ресурсного обеспечения деятельности

	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.	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.	подчиненного персонала; -в организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; -в обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоёмкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	47	-
Курсовая работа (проект)	-	-

Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (диф. зачёт)*	1	-
Всего	**48**	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1			***18***	
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	1	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность.	*2*	
	2	Предмет и определение философии. Основной вопрос философии.	*2*	
Тема 1.2 Философия Древнего мира и Средневековая философия	1	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия)	*2*	
	2	Становление философии в Древней Греции. Периодизация. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.	*2*	
	3	Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика.	*2*	*ОК 1 – 7, ПК 5.1*
	Контрольная работа «Особенности античной философии».Письменная проверочная работа.			
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового и времени	1	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: эмпиризм и рационализм в теории познания.	*2*	
	2	Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	*2*	
	3	Русская философия X1X-XX вв. о путях развития российской цивилизации.Русская идея.Философские взгляды славянофилов и западников.	*2*	
	Контрольная работа по теме 1.3 «Философия Возрождения и Нового и времени».			
Тема 1.4 Современная	1	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.	*2*	

философия	Стандартизированный контроль по разделу 1 «Предмет философии и ее история».			
Раздел 2 Структура и основные направления философии			**30**	*ОК 1 – 7, ПК 5.1*
Тема 2.1 Методы философии и её строение	1	Этапы философии: античный, средневековый Нового времени, XX века. Основные картины мира: философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).	*2*	
	2	Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и её основные направления.	*2*	
	Контрольная работа по теме 2.1 «Методы философии и ее внутреннее строение».			
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	1	Онтология - учение о бытии. Современные онтологические представления. Материя, движение, пространство, время, причинность, целесообразность.	*2*	
	2	Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	*2*	
	Контрольная работа по теме 2.2 «Учение о бытии и теория познания».			
Тема 2.2.1 Бытие человека	1	Философия о происхождении и сущности человека. Основные антропологические константы: сознание, речь, труд, общество.	*2*	
	2	Проблема "я", образ "я", внутренне и внешнее "я". Личность и сущность. Основные характеристики человека: несводимость, непредопределённость, невыразимость, неповторимость, незаменимость.	*2*	
	3	Проблема сознания.Сознание, мышление, язык. Мозг и сознание. Сознательное и бессознательное. Основные идеи З. Фрейда, К. Юнга.	*2*	
	Контрольная работа по теме 2.2.1 «Бытие человека».			
Тема 2.3 Этика и социальная философия	1	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу.	*2*	
	2	Социальная структура общества. Типы общества.	*2*	
	3	Формы развития общества: ненаправленная, цикличное развитие, эволюционное развитие.	*2*	
	4	Философия и глобальные проблемы современности. Этические проблемы, связанные с	*2*	

		развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.		
	Контрольная работа по теме 2.3. Семинарское занятие «Философия и глобальные проблемы современности».			
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и её значение	*1*	Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и различие философии от	*2*	
	2	Философия и религия.	*2*	
	3	Философия и искусство.	*2*	
	4	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.	*2*	
	Контрольная работа «Содержание основных разделов философии». Стандартизированный контроль по разделу 2. Дифференцированный зачёт.			
Всего:			**48**	

…

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинетсоциально-гуманитарных дисциплин, оснащенный:
- рабочими местами по количеству обучающихся (столы и стулья);
- рабочим местом преподавателя; доской;
- техническими средствами обучения: персональный компьютер, мультимедиапроектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, учебная и справочная литература.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Основные источники

1.Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для СПО / А. Г. Спиркин. — М.: Издательство Юрайт, 2023. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. URL: http://www.biblio-online.ru

2.Иоселиани, А. Д. Основы философии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Д. Иоселиани. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 531 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13859-7. — URL: https://urait.ru/bcode/467074

2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.http://www.edu.ru

2.Вундт, В. М. Введение в философию: учебник для вузов / В. М. Вундт. — 5-е изд., стер. — М.: Издательство Юрайт, 2023. — 351 с. — (Авторский учебник). — ISBN 978-5-9916-6163-8. URL: http://www.biblio-online.ru

3.Гоббс, Т. Левиафан, или Материя форма и власть государства церковного и гражданского. URL: http://philosophy.ru/library/hobbes/ogl.html

4.Дмитриев, В. В. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 281 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10515-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491177 (дата обращения: 19.05.2022).

5.Ивин, А. А. Основы философии: учебник для СПО / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — М.: Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6016-7. URL: http://www.biblio-online.ru

6.Кочеров, С. Н. Основы философии: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09669-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491445 (дата обращения: 19.05.2022).

7.Лавриненко, В. Н. Основы философии: учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, В. В. Кафтан, Л. И. Чернышова. — 8-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2023. — 374 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00563-9. URL: http://www.biblio-online.ru

8.Трубецкой, С. Н. Курс истории древней философии в 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / С. Н. Трубецкой. — М.: Издательство Юрайт, 2022. — 308 с. — (Авторский учебник). — ISBN 978-5-9916-9050-8. URL: http://www.biblio-online.ru
9.Трубецкой, С. Н. Курс истории древней философии в 2 ч. Часть 2: учебник для вузов / С. Н. Трубецкой. — М.: Издательство Юрайт, 2022. — 258 с. — (Авторский учебник). — ISBN 978-5-9916-9052-2. URL: http://www.biblio-online.ru
10.Труды Н. С. Трубецкого. URL: http://gumilevica.kulichki.net/TNS/index.html
11.Тюгашев, Е. А. Основы философии: учебник для СПО / Е. А. Тюгашев. — М.: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01608-6. URL: http://www.biblio-online.ru
12.Чичерин, Б. Н. Политические мыслители древнего и нового мира: учебное пособие для вузов / Б. Н. Чичерин. — М.: Издательство Юрайт, 2022. — 321 с. — (Авторский учебник). — ISBN 978-5-9916-9471-1. URL: http://www.biblio-online.ru

3.2.2. Дополнительные источники

2. Аксаков, И.С. В чем наше историческое назначение? – М.: Лань, 2013, 8 с.
3. Бердяев, Н.А. Истоки и смысл русского коммунизма. Репринтное воспроизведение издания YMCA-PRESS, Париж, 1955 Москва: Наука, 1990. – 159 с.
4. Бердяев, Н.А. Новое средневековье (размышление о судьбе России). – Берлин: Обелиск, 1924. – 143 с.
5. Бердяев, Н.А. Философия свободы. – М.: Путь, 1911. – 254 с.
6. Волкогонова, О.Д., Сидорова Н.М. Основы философии: учебник. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2014. – 480 с.
7. Данилевский, Н. Я. Россия и Европа / Н. Я. Данилевский. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 453 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-09382-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491428 (дата обращения: 19.05.2022).
8. Кириленко, Г.Г., Шевцов, Е.В. Философия. Справочник студента. – М: «АСТ», 2007. – 672 с.
9. Кондрашов, В.А. Новейший философский словарь, изд. 2-е – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 672 с.
10. Чанышев, А.Н. Философия древнего мира. – М.: Высшая школа, 2003. – 703 с.
11. Шпенглер, О. Закат Европы. Очерки морфологии мировой истории: В 2 т. Т. 1. – М.: Мысль, 1993, 672 с.; Т. 2 – М.: Мысль, 1993, 608 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); -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 -проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение **Знает:** -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач,	полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	-устный индивидуальный и фронтальный опрос; - отчеты по практическим заданиям; - защита творческого задания; - письменная проверочная работа - эссе; - отчеты по практическим заданиям; - тестовые задания по темам; - письменная проверочная работа - участие в семинаре; - стандартизированный контроль. Дифференцированный зачёт.

алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -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; --сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений		

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ. 02ИСТОРИЯ »

2026г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54
1. Общая характеристика 55
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79
3.1. Материально-техническое обеспечение 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ. 02 ИСТОРИЯ »

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ .02 История »: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям .Дисциплина имеет также историко-просвещенческую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.
Дисциплина «ОГСЭ.02 История » включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономический цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

	помощью наставника).		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -определять источники достоверной правовой информации; -составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов,	в подборе в соответствии с технологическими требованиями,

горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 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.	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;	оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета	2	-
Всего	**42**	**-**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. «Россия – священная наша держава».	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 6.2
	История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее	2	
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства.	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Собирание русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством	2	
Тема 3. Смута и её преодоление.	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения	2	
Тема 4. Восстановление. единства русского народа:	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана	2	

объединение Великой и Малой Руси.	Хмельницкого за православную веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг.		
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи.	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК.6.2
	Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности. Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран	2	
Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I.	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Просвещённый абсолютизм в России. Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом	2	
Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны.	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06 ПК 6.2
	Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III	2	
Тема 8. Гибель империи.	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергали царя, но сломали государство. Гражданская война: крах идеи мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения	2	
Тема 9. От великих потрясений к Великой Победе.	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках	2	

	и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне		
Тема 10. «Вставай, страна огромная».	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 6.2
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла Патриотический подъем народа.. Защитники Родины и предатели-отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы	2	
Тема 11. В буднях великих строек.	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 6.2
	Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне. Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор. СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости. Этапы экономического развития в 1950-1970-х гг.: значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации	2	
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению.	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 6.2
	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа. Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами	2	

	социалистического лагеря. Кризис духовных ценностей у населения России		
Тема 13. Россия. XXI век.	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 6.2
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России. Национальные проекты. Поправки в конституцию. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция. Становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников	4	
Тема 14. История антироссийской пропаганды.	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии	4	
Тема 15.	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02,

Слава русского оружия.	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский, Александровский, Обуховский и др. заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроение. Современный российский ВПК и его новейшие разработки	4	ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 6.2
Тема 16. **Россия сегодня.**	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 6.2
	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета		2	
Всего		**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинетсоциально-экономических дисциплин, оснащенный:
- рабочими местами по количеству обучающихся (столы и стулья);
- рабочим местом преподавателя; доской;
- техническими средствами обучения: персональный компьютер, мультимедиапроектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, учебная и справочная литература.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1.Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. Ч.2–8-е изд., стер. М.,Академия, 2022. - 440 с.

2.История России. 10 класс. Базовый и углубленный уровни. Учебник /под ред. А.В. Торкунова. В трех частях. Ч. 2.- М. Просвещение, 2023.- 176 с.

3.История России. 10 класс. Базовый и углубленный уровни. Учебник /под ред. А.В. Торкунова. В трех частях. Ч. 3.- М. Просвещение, 2023.- 159 с.

4.Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История. Конец XIX – начало XXI века. Учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый и углубленный уровни. В двух частях. Часть 2. 2-е издание. – М.: ООО «Русское слово- учебник», 2020.- 448 с.

5. История. Всеобщая история. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ А.А. Улунян, Е.Ю. Сергеев: под редакцией А.О. Чубарьяна.- 5-е изд., доп. – М.: Просвещение, 2023. -287 с.

Электронные издания

1. Кириллов, В.В. История России: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Кириллов, М.А. Бравина. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 565 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08560-0. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/470181.

2. Пленков, О.Ю. История новейшего времени для колледжей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.Ю. Пленков. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 368 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11113-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475067.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее

профессиональное образование).
2.Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).
3.Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).
4.Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.
5.Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91875
6. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675
7. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно	полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос, тестирование, Экспертное наблюдение и оценивание выполнения самостоятельных работ, индивидуальных заданий, составление и заполнение аналитических таблиц. Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, результатов выполнения самостоятельной работы устный индивидуальный и фронтальный опрос, устное собеседование по

искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию; -организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности -проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение **Знает:** -актуальный профессиональный и		теоретическому материалу. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -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; -содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология; -организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; правила оформления документов правила построения устных сообщений; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело стандарты		

антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология; -психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности; -сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54
1. Общая характеристика 55
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79
3.1. Материально-техническое обеспечение 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины«ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности»:формирование системы знаний правил языка, инструментов овладения ииспользования языка для решения профессиональных задач в конкретной сферепрофессиональной деятельности и обеспечивающей возможность реализациикоммуникативных навыков на иностранном языке непосредственно в процессереализации профессиональной деятельности*).*

Дисциплина «ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономический цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК .02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	- содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой	

	- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации - составлять различные правовые документы - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	

межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	поведения	межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	

	высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	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;	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	в разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; в подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения

			и расхода продукт

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	168	162
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	
Всего	**168**	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		**17**	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Содержание**	**9**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	1.Моя визитная карточка. Особенности фонетики английского языка.	**2**	
	2.Кто есть кто. Порядок слов в английском предложении. Конструкция there is / are.	**2**	
	3.Мой кумир. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них.	**2**	
	4.Моя семья. Распространенные и нераспространенные предложения. Моя будущая семья. Понятие глагола-связки.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение грамматических упражнений, составление мини-сообщения «Лучший друг», портфолио «Моя семья»	**1**	
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	**Содержание**	**8**	
	1.Я - студент колледжа. Местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные.	**2**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	2.Мои друзья в колледже. Местоимения: неопределенные производные от some, any, no, every.	**2**	
	3.Мои увлечения. Сложносочиненные предложения. Интернациональная лексика.	**2**	
	4.Мой колледж. Многозначность слов. Способы словообразования.	**2**	
Раздел 2. Развивающий курс		**95**	
Тема 2.1	**Содержание**	**6**	

Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, выходной день	1.Мой учебный день. Имя существительное	**2**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	2.Мой выходной день. Множественное число имен существительных.	**2**	
	3.Мои каникулы. Артикль.	**2/23**	
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	**Содержание**	**6**	
	1.Здоровый образ жизни. Числительное.	**2**	
	2.Спорт. Степени сравнения имен прилагательных.	**2**	
	3.Здоровье. Неопределенные наречия и степени сравнения наречий.	**2/29**	
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	**Содержание**	**8**	
	1.Лондон. Образование и употребление глаголов в Present Simple/ Indefinite.	**2**	
	2.Вашингтон. Образование и употребление глаголов в Past Simple/ Indefinite.	**2**	
	3.Москва. Образование и употребление глаголов в Future Simple/ Indefinite.	**2**	
	4.Мой любимый край. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/ Indefinite.	**2/37**	
Тема 2.4. Досуг	**Содержание**	**5**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	1.Увлечения молодежи. Present Simple в придаточных предложениях времени и условия.	**2**	
	2.Театр и кино. Образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: изучение лексики, составление сообщения «Любимая книга (фильм, спектакль, журнал и т.д.)»	**1/42**	
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	**Содержание**	**6**	
	1.Телевидение, радио, газеты. Образование и употребление глаголов в PastContinuous/Progressive.	**2**	
	2.Интернет. Образование и употребление глаголов в FutureContinuous/Progressive	**2**	
	3.Моя любимая телевизионная программа. Употребление глаголов в Present, Past, FutureContinuous/Progressive.	**2/48**	
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	**Содержание**	**6**	
	1.Загрязнение окружающей среды. Образование и употребление глаголов в Present Perfect.	**2**	

	2.Как спасти нашу планету. Образование и употребление глаголов в Past Perfect.	**2**	
	3.Радиация. Образование и употребление глаголов в Future Perfect.	**2/54**	
Тема 2.7. Образование в России и зарубежом, среднее профессиональное образование	**Содержание**	**8**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	1.Образование в России. Страдательный залог.	**2**	
	2.Образование в США. Страдательный залог.	**2**	
	3.Формальное и неформальное образование. Система модальности .	**2**	
	4.Основное профессиональное образование. Модальные глаголы.	**2/62**	
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	**Содержание**	**8**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	1.Традиции моей семьи. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing . их значений на родном языке.	**2**	
	2.Традиции моего края. Инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи	**2**	
	3.Традиции и праздники моей страны. Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов.	**2**	
	4.Традиции и праздники Великобритании. Сложное дополнение.	**2/70**	
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	**Содержание**	**6**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	1.Проблемы молодых. Сложное дополнение. Сложноподчиненные союзы because, so, if, when, that, thatiswhy.	**2**	
	2.Молодежные организации. Предложения с союзами neither… nor/, either…or.	**2**	
	3.Молодежь и политика. Сложноподчиненные предложения (с союзами) 1 типа.	**2/76**	
Тема 2.10. Научно-технический прогресс	**Содержание**	**9**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7
	1.Наука и техника. Сложноподчиненные предложения с придаточными II типа.	**2**	
	2.Ученые России. Сложноподчиненные предложения с придаточными III типа.	**2**	
	3.Ученые Великобритании. Сложноподчиненные предложения с придаточными 1,2,3 типа.	**2**	

	4.Научно-технический прогресс.	**2**	ОК 9
	Самостоятельная работа обучающихся: Эссе «Компьютер в нашей жизни». Портфолио «Интернет в нашей жизни», выполнение грамматических упражнений.	**1/85**	
Тема 2.11 Профессии, карьера	**Содержание**	**6**	
	1.Моя будущая профессия. Подготовка эссе об избранной профессии. Понятие согласования времён	**2**	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 4,ОК6., ОК.7,ОК 9
	2.В поисках работы. Резюме. Анкеты. Понятие косвенной речи.	**2**	
	3.Как быть успешным. Интервью с успешным предпринимателем. Условные предложения 1, 2, 3 типов.	**2/91**	
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Содержание**	**8**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	1.Страны и континенты. Географическое, экономическое положение стран изучаемого языка.	**2**	
	2.Туристические маршруты. Систематизация знаний о временных формах глагола.	**2**	
	3.Путешествие по России. Географическое, экономическое положение России.	**2**	
	4.Путешествие по Великобритании. Систематизация знаний о видовременных формах глагола.	**2/99**	
Тема 2.13. Искусство и развлечения	**Содержание**	**4**	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 4,ОК6., ОК.7,ОК 9
	1. Музеи России и Великобритании. Систематизация знаний о сложносочинённых предложениях.	**2**	
	2. Великие художники. Видеофрагмент.	**2/103**	
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	**Содержание**	**9**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	1.Политическое устройство России. Систематизация знаний о сложноподчинённых предложениях.	**2**	
	2.Политическое устройство Великобритании. Видеофрагмент.	**2**	
	3.Политическое устройство США. Систематизация знаний о косвенной речи.	**2**	
	4.Правовые институты России, Великобритании, США.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: чтение и перевод текстов и подготовка сообщений по теме, выполнение грамматических упражнений, диалогическая речь по теме.	**1/112**	
Раздел 3. Профессиональный модуль.Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности « Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		**56**	

Тема 3.1. Основные термины и понятия	**Содержание**	**6**	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 4,ОК6., ОК.7,ОК 9 ПК5.6
	1.Питательные вещества.	**2**	
	2.Минеральные вещества	**2**	
	3.Витамины Умение употреблять термины и понятия	**2/118**	
Тема 3.2. Приготовление пищи	**Содержание**	**11**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9 ПК5.6
	1.Способы приготовления пищи. Просмотровое чтение.	**2**	
	2.Способы приготовления пищи. Монологическая речь по теме	**2**	
	3.Предприятия питания. Изучающее чтение текстов.	**2**	
	4.Готовимся к празднику. Монологическая речь по теме.	**2**	
	5.Что такое фондю? Перевод текстов.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: изучение лексики, чтение и перевод текстов.	**1/129**	
Тема 3.3. Кухни народов мира	**Содержание**	**12**	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 4,ОК6., ОК.7,ОК 9 ПК5.6
	1.Особенности русской национальной кухни. Составление вопросов.	**2**	
	2.Чем знаменита башкирская национальная кухня? Диалогическая речь по теме.	**2**	
	3.Особенности питания американцев и англичан. Изучающее чтение текстов.	**2**	
	4.Французская кухня. Перевод текста.	**2**	
	5.Питание в Тунисе. Диалогическая речь по теме.	**2**	
	6.Восточная кухня. Особенности питания индийцев, китайцев, японцев.	**2/141**	
Тема 3.4. Обслуживание	**Содержание**	**8**	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 4,ОК6., ОК.7,ОК 9 ПК5.6
	1.Меню. Виды меню. Чтение текстов с извлечением информации.	**2**	
	2.Сервировка стола. Полный письменный перевод (со словарём)	**2**	
	3.В баре. Виды коктелей. Составление экспресс-информации по тексту	**2**	
	4.Обслуживание иностранных туристов в России. Диалогическая речь по теме.	**2/149**	
Тема 3.5. Оборудование, работа	**Содержание**	**9**	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 4,ОК6., ОК.7,ОК 9
	Столовые приборы и посуда. Работа со справочной литературой	**2**	
	Торговые автоматы. Полный письменный перевод (со словарём).	**2**	
	Бытовая техника. Чтение текста с извлечением информации.	**2**	
	Бытовая техника. Составление экспресс-информации по тексту	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: изучение лексики, чтение и перевод текстов (со словарём).Как продуктивно управлять своим временем. Практика монологической речи	**1/158**	
Тема 3.6. Здоровое	**Содержание**	**10**	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 4,ОК6.,
	1.Еда во благо здоровья. Перевод текста со словарём.	**2**	

питание	2.Кому необходимо диетическое питание? Чтение текстов с извлечением информации	**2**	ОК.7,ОК 9 ПК5.6
	3.Что такое вегетарианство? Изучающее чтение текстов.	**2**	
	4.Безопасное питание. Составление экспресс-информации по тексту	**2**	
	5.Как остаться здоровым и стройным. Диалогическая речь по теме	**2**	
Всего:		**168**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Иностранного языка (наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ОПОП), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Кабинетоснащенный:

- рабочими местами по количеству обучающихся (столы и стулья);
- рабочим местом преподавателя; доской;
- техническими средствами обучения: персональный компьютер, мультимедиапроектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, учебная и справочная литература.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗОВ: учебное пособие.- Москва Проспект,2023 -280с.
2. Восковская А.С., Карпова Т.А Английский язык. – Изд. 6-е стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2019 – 376 с. – (Среднее профессиональное образование).
3. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. -14 изд. Стер.-М. Академия. 2019. -208стр.

3.2.2 Дополнительные источники

1. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL:https://book.ru/book/936236 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию; -организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Примеры форм и методов контроля и оценки • Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме; • Тестирование • Контрольная работа …. • Самостоятельная работа. Защита реферата • Семинар • Защита проекта • Выполнение проекта; • Наблюдение за выполнением практического задания. (деятельностью студента) • Оценка выполнения практического задания(работы) • Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией… Решение ситуационной задачи…. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

-проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение; -соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы **Знает:** -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -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; -содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология; -организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; правила оформления документов правила построения устных сообщений; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		

стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология; -психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности; -сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2026г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69

2.2. Содержание дисциплины 70

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.04 Физическая культура»: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.

Дисциплина «ОГСЭ.04 Физическая культура» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономический цикла образовательной программы

.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ; -средства профилактики перенапряжения	
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в	организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации

полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	162	162
Курсовая работа (проект)		
Самостоятельная работа	162	
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет)*	-	зачет
Всего	**324**	**324**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		**16**	
Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	**2**	**ОК 8**
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физической развитие, физической воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.		
	Социально-биологические основы физической культуры Характеристика изменений в организме человека под воздействием физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физической культурой на функциональное состояние организма, работоспособность, адаптационные возможности.		
	Основы здорового образа жизни Компоненты здорового образа жизни. Двигательная активность человека, нормы двигательной активности. Физическая культура в режиме дня. Коррекция нарушений здоровья средствами физического воспитания. Коррекция телосложения и массы тела средствами физического воспитания.		

	Практические занятия 1. Дыхательная гимнастика 2. Комплекс упражнений для глаз. 3. Комплекс упражнений по формированию осанки 4. Комплекс упражнений по снижению массы тела. 5. Комплекс упражнений по наращиванию массы тела. 1. Комплекс упражнений по профилактике плоскостопия	**6**	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Выполнение комплекса утренней гигиенической гимнастики. 2. Соблюдение оптимальных норм суточной двигательной активности с помощью выполнения физических упражнений	**8**	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		**308**	
Тема 2.1 Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала		**ОК 8**
	Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы и принципы воспитания физических качеств. Возрастная динамика развития физических качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. **Двигательные действия**. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы общеразвивающих упражнений (в том числе в парах, с предметами). Подвижные игры.		
	Практические занятия. 1. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы общеразвивающих упражнений (в том числе в парах, с предметами). Подвижные игры различной интенсивности.	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Выполнение различных комплексов упражнений в процессе самостоятельных занятий	**4**	
Тема 2.2 Легкая атлетика	Содержание учебного материала.		**ОК8**
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бег по прямой и виражу. Бег на стадионе и по пересеченной местности. Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.		
	Практические занятия по легкой атлетике. На каждом занятии планируется: 1. Сообщение теоретических сведений. 2. Разучивание, закрепление и совершенствование техники	**48**	

	ходьбы, бега, прыжков. 3. Развитие двигательных качеств и способностей: - быстроты; - скоростно-силовых качеств; - выносливости; - координации движений.		
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Закрепление и совершенствование техники ходьбы, бега, прыжков.	**48**	
Тема 2.3 Спортивные игры.	Содержание учебного материала.		**ОК8**
	Баскетбол. Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. **Волейбол.** Стойки в волейболе. Перемещения по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите и нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействия игроков. Учебная игра.		
	Практические занятия. 1. На каждом уроке планируется: - Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приемов игры. - Сообщение теоретических сведений. - Воспитание двигательных качеств и способностей (быстроты, выносливости, координации, скоростно-силовых способностей). 2. Тренировочные игры, двусторонние игры. 3. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, тактических приемов игры. 4. Самостоятельное проведение фрагмента занятия	**66**	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Совершенствование техники и тактики спортивных игр в процессе самостоятельных занятий.	**66**	

Тема 2.4 Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала		**ОК8**
	Составление комплексов в зависимости от решаемых задач. Использование атлетической гимнастики как средства подготовки к службе в армии. Упражнения на блочных тренажерах. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, гирями. Упражнения с собственным весом. Комплексы упражнения для развития определенных мышечных групп. Круговая тренировка. Упражнения дляразвитие гибкости.		
	Практические занятия. 1. На каждом занятии планируется: - разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения упражнений; - сообщение теоретических сведений; - развитие силы, силовой выносливости, скоростно-силовых способностей, гибкости. Самостоятельная разработка и проведение фрагмента занятия.	**18**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение изучаемых упражнений, их комбинаций в процессе самостоятельных занятий.	**18**	
Тема 2.5 Лыжная подготовка	Содержание учебного материала		**ОК8** **ПК1.1**
	Одновременный бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход, попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересеченной местности. Повороты, торможения, спуск, подъем.		
	Практические занятия. 1. На каждом занятии планируется: - разучивание, совершенствование техники лыжного хода; - сообщение теоретических сведений; - развитие выносливости, координации, скоростно-силовых способностей, гибкости. 2. Самостоятельная разработка и проведение фрагмента занятия.	**18**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники передвижения на лыжах	**18**	
Промежуточная аттестация			
Всего		**324**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия универсального спортивного зала, тренажерного зала, открытого стадиона широкого профиля; оборудованных раздевалок с душевыми кабинами.

Спортивное оборудование:

мячи волейбольные, мячи баскетбольные, щиты баскетбольные с кольцами, стойки и сетки с антеннами волейбольные, гантели, гири, штанги с комплектом отягощений, перекладина, шведская стенка, секундомеры.

Для занятия лыжным спортом:

лыжная база с раздевалками, учебно-тренировочная лыжня, лыжный инвентарь.

Технические средства обучения:

Компьютер, электронное табло, электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Муллер А. Б. Физическая культура, Учебник и практикум для СПО/ Муллер А. Б., Дядичкина Н. С., Богащенко Ю. А., Близневский А. Ю., Рябинина С. К. – М,: Издательство Юрайт, 2019. – 424с.

2.Алхасов, Д. С. Преподавание физической культуры по основным общеобразовательным программам : учебник для СПО / Д. С. Алхасов, С. Н. Амелин. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 222 с.

3.Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб.пособие. — М., 2019.

4.Дворкин, Л. С. Атлетическая гимнастика : учебное пособие для СПО / Л. С. Дворкин. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 148 с.

5.Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для СПО / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под науч. ред. С. В. Новаковского. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 125 с.

6.Матузов Л.Е. Бодибилдинг в удобном формате [Текст] : учебное пособие / Л.Е. Матузов. - Уфа :Китап, 2019 . - 144с.:ил.

7.Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб.пособие. — М., 2019.

Интернет ресурсы

www. minstm. gov. ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

www. edu. ru (Федеральный портал «Российское образование»).

www. olympic. ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

www. goup32441. narod. ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело. **Знает :** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело средства профилактики перенапряжения	полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- тестирование в контрольных точках; - оценка выполненной работы на занятии в баллах. . Оценка подготовленных фрагментов занятий.мониторинг выполнения самостоятельной работы; ведение дневника самонаблюдения. соревнования иучебные игры проведение фрагментов занятий учебные игры Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

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

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69

2.2. Содержание дисциплины 70

2.3. Курсовой проект (работа) 23

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.05 Психология общения»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины«ОГСЭ.05 Психология общения»: формирование у студентов профессиональной компетентности в области общения, высокого уровня коммуникативных способностей, эффективного межличностного общения, освоение навыков неконфликтного общения, тактик поведения в различных эмоциональных ситуациях, воспитание речевого этикета и культуры поведения в целом.

Дисциплина«ОГСЭ.05 Психология общения» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономический цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	44	8
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**46**	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы изучения общения в психологии		**6**	
Тема 1.1. Психология общения как наука. Психическая структура личности.	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Предмет и задачи психологии общения. Психология общения как раздел социальной психологии. Связь дисциплины «Психология общения» с общественными и гуманитарными науками. Содержание и задача курса «Психология общения». Актуальность, значимость изучения проблемы общения. Основные компоненты психической структуры личности. Основные свойства и типы темперамента. Особенности характера. Взаимосвязь между эмоциями партнёра по общению, его потребностями и поведением.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Детерминация поведения личности в деловом общении.	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Восприятие и понимание в деловом общении. Роль микросреды и макросреды. Роль стереотипов. Базовые психологические установки. Механизмы восприятия и понимания в межличностном взаимодействии. Ошибки и «феномены» социального восприятия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Психологические особенности делового общения		**34**	

Тема 2.1. Общая характеристика общения	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Виды общения. Структура и функции общения. Специфика делового общения. Явление каузальной атрибуции.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка устного выступления	2	
Тема 2.2. Общение как обмен информацией	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Понятие коммуникации и метакоммуникации. Структура деловой коммуникации и её элементы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1: Публичное выступление	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Основные принципы и барьеры коммуникации	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Успешная обратная связь и взаимопонимание. Понятие «шум» в процессе коммуникации. Барьеры коммуникации и технологии их преодоления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4.Психологическая характеристика невербального общения	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Понятия «невербальная коммуникация» и «невербальное поведение». Основные каналы невербальной коммуникации: оптико-кинетическая система, акустическая система, тактильно-кинестетическая система, пространственная и ольфакторная системы. Интерпретация и контроль невербального поведения.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5. Практика невербальной коммуникации	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Интерпретация и контроль невербального поведения	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №2: выполнение тестовых заданий «Невербальное поведение и невербальные средства в деловом общении»; деловая игра «Пространственная организация общения»; тренинг для развития уверенной речи.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.6.Вербальные средства коммуникации	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Особенности речи как средства вербальной коммуникации, факторы её убедительности. Метаязык и его использование в вербальной коммуникации. Потеря информации в деловом общении. Умение говорить и убедительность речи. Основные принципы делового письма.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.7. Практика вербальной коммуникации	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Диалог в деловом общении и умение задавать вопросы. Умение слушать, слушание как активный процесс.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №3: установление эффективной обратной связи в деловой коммуникации, деловая игра «Умеете ли вы слушать?»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.8.Культура общения и речевой этикет	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Культура речи и нормы литературного языка. Речевой этикет в деловом общении. Языковые нормы русского литературного языка: орфоэпические, лексические, грамматические. Основы риторики. Выразительность речи как важнейшее коммуникативное качество.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.9. Речевая эрудиция и развитие навыков логичной и грамотной речи	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Речевые, стилистические и грамматические ошибки делового общения. Грамотная устная и письменная речь. Самопрезентация.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №4: упражнения по культуре речи (нормы	2	

	ударения в русском языке, морфологические, синтаксические, лексические и стилистические нормы русского языка.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.10. Взаимодействие в процессе делового общения	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Трансактный анализ, основные виды и правила трансакции по Э.Берну. Основные характеристики позиций Родителя, Взрослого и Ребёнка. Стратегия и тактика взаимодействия. Этапы делового общения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.11. Психологическое влияние в процессе делового общения	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Основные виды психологического влияния в процессе общения: заражение, внушение, харизма, убеждение. Аргументация в процессе убеждения. Структура, правила и ошибки аргументации. Технология манипуляции. Распознавание манипулятивного воздействия и психологическая защита от него.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.12. Имидж в деловом общении	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Средства самопрезентации. Закономерности и факторы формирования первого впечатления. Самораскрытие в общении.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Психология конфликта		**4**	
Тема 3.1. Конфликты в деловом общении, пути и способы их разрешения	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Понятие конфликта, основные характеристики и структура конфликта. Типы и причины конфликтов в деловом общении. Стратегия взаимодействия в условиях конфликта. Техники поведения в условиях конфликта.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Деловое взаимодействие в рабочей	**Содержание**		**ОК.04, ОК.05**
	Групповая сплочённость. Коллектив как малая группа. Социально-	2	

группе	психологические феномены влияния группы на индивида, групповое давление.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Курсовая работа (проект)		**-**	**-**
Промежуточная аттестацияв форме дифференцированного зачёта		**-**	
Всего		**46**	

2.3. Курсовой проект (работа)

Не предусмотрен.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинетыобщих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Алтунина, И. Р. Социальная психология: учебник для среднего профессионального образования / И. Р. Алтунина, Р. С. Немов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19061-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/555859 (дата обращения: 22.05.2024).

2.Болотова, А. К. Социальные коммуникации. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. К. Болотова, Ю. М. Жуков, Л. А. Петровская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 272 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09111-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537946 (дата обращения: 22.05.2024).

3.Крысько, В. Г. Социальная психология: учебник для среднего профессионального образования / В. Г. Крысько. — 4-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 553 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18151-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534393 (дата обращения: 22.05.2024).

4.Лавриненко В.Н., Чернышова Л.И. «Психология общения»: учебник и практикум для СПО. М.: Издательство Юрайт, 2021 - 350 с.

5. Садовская, В. С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538062 (дата обращения: 22.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Русский язык и культура речи. Практикум: учебно-практическое пособие/коллектив авторов; под ред. В.Д.Черняк, Е.В.Сергеевой. – Москва: КНОРУС, 2021. – 228 с. – (Среднее профессиональное образование).

2. Язык телодвижений. Расширенная версия/ Аллан Пиз, БарабараПиз; Москва: Эксмо,2018. -464с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - психологические основы деятельности коллектива,	Владениеспециальной терминологией и понятиями учебной дисциплины,	Оценка решений творческих задач, тестирований,промежуточных проверочных и контрольных работ. Анализ ролевых ситуаций,оценка результатов выполнения

психологические особенности личности*;* - правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста. *Умеет:* - организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности*;* - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	применение их адекватно ситуациям.Знание техник убеждения, слушания, способовнедопущения и разрешения конфликтных ситуаций. Демонстрация владения техниками и приёмами эффективного общения, самопрезентации. Понимание целей, функций, этических принципов, видов и уровней общения. Владение навыками составления деловых писем.	практическихи домашних работ.

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

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

2026г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54
1. Общая характеристика 55
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79
3.1. Материально-техническое обеспечение 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины«ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи»: формирование современной языковой личности, владеющей теоретическими знаниями о структуре русского языка и особенностях его функционирования, обладающей устойчивыми навыками порождения высказывания в соответствии с коммуникативным, нормативным и этическим аспектами культуры речи, то есть способной к реализации в речевой деятельности своего личностного потенциала.

Дисциплина «ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи» включена в вариативную часть общегуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- совершенствовать речевую культуру с учетом профессиональных потребностей; - анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; - выявлять орфоэпические, лексические, словообразовательные и иные ошибки и недочёты в специально подобранных текстах и в своей речи; - пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания; -владеть нормами словоупотребления;	- различие между языком и речью; - качество литературной речи; - нормы русского литературного языка; -наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка; -языковые единицы разных уровней (фонетические, лексико-фразеологические и т.п.) и их функционирование в речи.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК.08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающегося, в том числе нагрузка во взаимодействии с преподавателем;	56
Всего учебных занятий	54
Теоретическое обучение	44
практические занятия	10
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и ЛР, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел1.Введение.Наука о русском языке. Язык и речь	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Происхождения русского языка. Русский язык в современном мире. Язык - знаковая система. Формы существования литературного языка.	1	ОК 02 – ОК 05.
Тема 1.1.Понятия о литературном языке и языковой норме.	**Содержание учебного материала** Основные единицы языка. Формы существования литературного языка. Типы норм. Языковые нормы. Словари.	1	
Тема 1.2.Понятие культуры речи	**Содержание учебного материала** Понятие культуры речи. Качества хорошей речи.	2	ОК 02 – ОК 05
Раздел 2. Фонетика		**4**	
Тема 2.1 Русское ударение. Орфоэпические нормы.	**Содержание учебного материала** Фонетические единицы языка (фонемы). Особенности русского ударения Основные тенденции в развитии русского ударения. Логическое ударение. Произносительные и нормы ударения, орфоэпия грамматических форм и отдельных слов	2	ОК 02 – ОК05
	Практическая работа №1 Тема: «Акцентологические и орфоэпические нормы литературного языка»	2	ОК 01. – ОК 05 ОК 09
Раздел 3. Лексика и фразеология		**8**	

Тема 3.1Лексические и фразеологические единицы языка	**Содержание учебного материала** Слово, его лексическое значение. Прямое и переносное значение слова. Фразеологические единицы языка и их употребление. Лексико-фразеологическая норма, её варианты.	2	ОК 02. – ОК 06,
	Практическая работа №2 Тема: «Изобразительно – выразительные возможности лексики и фразеологии»	2	ОК 02. – ОК5; ОК-08.
Тема 3.2 Лексическая стилистика	**Содержание учебного материала** Многозначность слова. Лексическая сочетаемость. Стилистическое использование многозначности слова, омонимов, синонимов. Лексические ошибки и их исправление .Плеоназм, тавтология, алогизмы, избыточные слова в тексте. Ошибки в употреблении фразеологизмов.	2	ОК 02. – ОК 05.
	Практическая работа №3. Тема: Лексические нормы словоупотребления».	2	ОК 02. – ОК5; ОК-08.
Раздел 4. Морфемика. Словообразование		**4**	
Тема 4.1. Морфемика. Словообразование	**Содержание учебного материала** Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.	2	ОК 02. – ОК 05
	Практическая работа 4. Тема: Особенности словообразования общеупотребительной и профессиональной лексики	2	ОК 02. – ОК5; ОК-08.
Раздел 5. Морфология и законы правописания.		**16**	
Тема 5.1. Стилистика частей речи.	**Содержание учебного материала** Самостоятельные части речи. Имя существительное, имя прилагательное. Использование существительных и прилагательных в речи.	2	ОК 02. – ОК 05.

Тема 5.2. Имя числительное.Местоимение .	**Содержание учебного материала** Стилистика частей речи: имя числительное, местоимение Использование форм имен числительных в речи. Использование форм местоимений в речи.	2	ОК 02. – ОК 05.
Тема 5.3. Стилистика частей речи. Употребление форм глагола	**Содержание учебного материала** Употребление форм глагола Использование причастие в речи. Использование деепричастий в речи.	2	ОК 02. – ОК 05.
	Практическая работа 5. Тема: Морфология как раздел русского языка. Грамматические категории. Нормы употребления различных частей речи	2	ОК 02. – ОК5; ОК-08.
Тема 5.4.Служебные части речи	**Содержание учебного материала.** Нормативное употребление форм слова .Использование в речи предлогов, союзов. Ошибки в формообразовании и использовании в тексте форм слова	2	ОК 02. – ОК 05.
Тема 5.5.Принципы русской орфографии	**Содержание учебного материала**. Принципы русской орфографии, типы и виды орфограмм . Роль лексического и грамматического анализа при написании слов различной структуры и значения.	2	ОК 02. – ОК 05.
Тема 5.6.Принципы русской пунктуации. Способы оформления русской речи.	**Содержание учебного материала** Функции знаков препинания. Роль пунктуации в письменном общении, смысловая роль знаков препинания в тексте. Пунктуация и интонация. Способы передачи чужой речи. Прямая и косвенная речь. Цитирование. Роль орфографии и пунктуации в аспекте речевой выразительности	4	ОК 02. – ОК 05.
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация.		**4**	
Тема 6.1 Основные синтаксические единицы Выразительные возможности русского синтаксиса.	**Содержание учебного материала**. Словосочетание и предложение. Простое, осложненное, сложносочиненное, сложноподчиненное и бессоюзные сложные предложения. Актуальное членение предложения. Синтаксическая синонимия как источник богатства и выразительности русской речи .Инверсия, бессоюзие, многосоюзие, парцелляция и др.фигуры речи.	4	ОК 02. – ОК 05.

Раздел 7. Текст и функциональные стили речи.		**14**	
Тема7.1. Функциональные стили литературного языка Разговорный стиль	**Содержание учебного материала** Разговорный стиль речи. Сфера использования, языковые признаки, особенности построения текста.	4	ОК 02. – ОК5; ОК-08.
Тема7.2.Публицистический стиль.	**Содержание учебного материала** Публицистический стиль Сфера его использования, его языковые признаки, особенности построения текста этого стиля.	2	ОК 02. – ОК 05.
Тема7.3. Официально-деловой стиль речи.	**Содержание учебного материала** Официально-деловой стиль речи. Сфера его использования, языковые признаки, особенности построения текста этого стиля.	4	ОК 02. – ОК 05.
Тема 7.4.Научный стиль речи.	**Содержание учебного материала** Научный стиль речи. Сфера его использования, языковые признаки, особенности построения текста этого стиля.	2	ОК 02. – ОК 05.
Тема7.5. Художественный стиль.	**Содержание учебного материала** Художественный стиль речи. Сфера его использования, его языковые признаки, особенности построения текста этого стиля	2	ОК 02. – ОК5; ОК-08.
Итого		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете гуманитарных дисциплин (русского языка и литературы, культуры речи).
Оборудование учебного кабинета: на 36 рабочих мест, наличие справочников, словарей, учебников по дисциплинам «Русский язык» и «Русский язык и культура речи», методические указания по выполнению практических работ, наглядный и раздаточный материал.
Технические средства обучения: телевизор, DVD, проектор, компьютер

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

Рекомендуемая литература
Основная

1.Ващенко Е.Д. Русский язык и культура речи - Ростов на Дону: Феникс, 2020
2.Введенская Л.А. Русский язык и культура речи: учебное пособие – Ростов на Дону: Феникс 2020
3.Воителева Т.М. Русский язык и культура речи. Дидактический материал. Учебное пособие для студентов учреждений СПОИздательство : Академия . 2020Серия :Профессиональное образование Страниц : 176.
4.Голуб И.Б Русский язык и культура речи: учебник – М.: «Логос», 2022.
5.Голубева А.В. Русский язык и культура речи. Учебник и практикум для СПО и прикладного бакалавриата .Издательство :Юрайт.Серия :Профессиональное образование Страниц : 38.2022.
6.Голубева А.В. Русский язык и культура речи. Учебник и практикум для СПО и прикладного бакалавриата.ИздательствоЮрайт . 2021Серия : Профессиональное образование Страниц : 382.
7.Солганик Г.Я.- ответственный редактор .Название : Русский язык и культура речи. Учебник для СПО Издательство :ЮрайтСтраницы : 239. 2022

8. М.Н. Черкасова, Л.Н. Черкасова – Русский язык и культура речи: учебное пособие. – М.: Издательство «Дашков и К»; Ростов-на-Дону: Наука – Пресс, 2022.
9.Солганик Г.Я.- ответственный редактор .Название : Русский язык и культура речи. Учебник для СПО Издательство :ЮрайтСтраницы : 239. 2021.
10. Черняк В.Д. Русский язык и культура речи. Учебник и практикум для СПО Издательство :Юрайт .2021 Серия : Профессиональное Образование. Страниц :389.

3.2.2.Электронные издания (электронные ресурсы)

1.Грамматика русского языка – ресурс, содержащий электронную версию Академической грамматики русского языка, составленной Академией наук СССР (Институт русского языка) - http://rusgram.narod.ru
2.Грамота.ру - справочно-информационный интернет-портал «Русский язык» - http://www.gramota.ru
3.Крылатые слова и выражения – ресурс, посвящённый крылатым словам и выражениям русского языка - http://slova.ndo.ru
4.Национальный корпус русского языка – информационно-справочная система, содержащая миллионы текстов на русском языке - http://www.ruscorpora.ru
5.Рукописные памятники Древней Руси – ресурс, посвящённый памятникам древнерусской литературы - http://www.lrc-lib.ru
6.Русский язык - ресурс для лингвистов, филологов, семиологов, учителей русского языка и литературы - http://teneta.rinet.ru/rus
7.Русский язык с Денисом Яцутко. Материалы по русскому языку - http://www.rusjaz.da.ru
8.Русский язык: говорим и пишем правильно - ресурс о культуре письменной и устной речи - http://www.gramma.ru
9.Русское письмо – ресурс, посвящённый происхождению и развитию русской письменности - http://character.webzone.ru
10 Сайт Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина - http://pushkin.edu.ru
11.Сайт Института русского языка имени В.В. Виноградова – (ИРЯ РАН) - http://www.ruslang.ru
12.Сайт Российского общества преподавателей русского языка и литературы (РОПРЯЛ)- http://www.ropryal.ru
13.Словари. Ру - ресурс, содержащий обширную коллекцию онлайновых словарей русского языка - http://www.slovari.ru
14.Словарь смыслов русского языка – справочное он-лайн издание по русскому языку - http://www.slovo.zovu.ru
15.Центр развития русского языка - ресурс некоммерческой организации «Центр развития русского языка», деятельность которой направлена на поддержку и распространение русского языка и культуры как в России, так за ее пределами - http://www.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	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.	-тестовый контроль - письменная проверочная работа тестовый контроль - выполнение и защита практических работ

-проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения **Знает:** -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -психологические основы деятельности коллектива; -правила построения устных сообщений; -правила поведения в чрезвычайных ситуациях; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности -сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.07 ПСИХОЛОГИЯ САМОРЕГУЛЯЦИИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....79
3.1. Материально-техническое обеспечение..... 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.07 Психология саморегуляции и профессиональной адаптации»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.07 Психология саморегуляции и профессиональной адаптации»: теоретическая и практическая подготовка обучающихся в области психологии саморегуляции личности, эффективного взаимодействия личности и социальной среды, формирование теоретических знаний в виде системы понятий, необходимых для понимания собственного поведения, поведения других людей, развития саморегуляции и адаптивных возможностей личности в меняющихся социально-экономических условиях..

Дисциплина«ОГСЭ.07 Психология саморегуляции и профессиональной адаптации» включена в дополнителнительный профессиональный блог вариативной части (по запросу работодателя ООО "Газпром нефтехим Салават"и ООО « Фарус-Синтез») в соответствии с образовательной программой .

1.1. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК ,02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства	- содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой	

	и недостатки коммерческой идеи - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации - составлять различные правовые документы - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации	

традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения	межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	

	о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачет,*	-	-
Всего	**48**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.		4	
Раздел 1. Понятие психологической саморегуляции и профессиональной адаптации	**Содержание**	**4**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	1.1 Психологические аспекты саморегуляции поведения человека. Понятие о психике как отражательно-регуляционной способности человека Современное понимание адаптационного процесса в естественных науках.	**2**	
	1.2 Понятие о деятельности. Профессиональная деятельность и Профессиональные стандарты. Профориентация. Профотбор и профпригодность.	**2**	
Раздел 2.			
Тема 2.1 Личность и профессиональная деятельность	**Содержание**	**8**	
	2.1 Соответствие психической деятельности человека требованиям профессиональной среды.	**2**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	2.2 Уровни психической активности (представления о личности в психодинамической теории З.Фрейда).	**2**	
	2.3 Регуляция поведения работника с точки зрения бихевиоризма (взгляды Уотсона, Толмена, Торндайка, Скиннера)	**2**	
	2.4 Самоактуализация личности как стремление к совершенству (гуманистическая теория личности А. Маслоу, К, Роджерса)	**2**	
Тема 2.2 Индивидуально-психологический уровень адаптации.	**Содержание**	**8**	
	2.2.1 Индивидные (поло-возрастные, психо-динамические) и индивидуальные (характерологические) особенности человека.Тип темперамента и его влияние на адаптационные возможности человека.	**2** **2**	

Типологические особенности человека	**Практическое занятие 1:**Тип темперамента и его влияние на адаптационные возможности человека.		
	2.2.2 Характер человека как взаимосвязь природно-обусловленных и социальных качеств. Типологии характеров. **Практическое занятие 2:** Определение типа характера. Роль характерологических особенностей в успешной адаптации личности.	**2** **2**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
Тема 2.3 Индивидуально-психологический уровень адаптации. Личностные особенности человека	**Содержание**	**14**	
	2.3.1Регуляторы профессиональной адаптации: мотивы, навыки и умения, опыт, знания, воля, способности. Направленность личности. Роль самооценки и уровня притязаний в мотивации достижений		
	2.3.2Общая характеристика познавательных процессов личности.	**2**	
	2.3.3 Ощущения и восприятие	**2**	
	2.3.4 Практическое занятие 3: Внимание и его в профессиональной деятельности.	**2**	
	2.3.5 Память. Роль памяти в адаптационных механизмах личности.	**2**	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	2.3.6 Практическое занятие 4: Исследование индивидуальных особенностей памяти	**2**	
	2.3.7 Мышление. Позитивное мышление. Развитие интеллектуальной сферы как условие психической адаптации.	**2**	
	2.3.8 Практическое занятие 5: Основные операции мышления.	**2**	
Тема 2.4 Индивидуально-психологический уровень адаптации Эмоционально-волевая сфера	**Содержание**	**6**	
	2.4.1 Общая характеристика эмоций и чувств. Их роль в регуляции поведения человека.	**2**	
	2.4.2 Стрессы и общий адаптационный синдром. Учение о стрессе и дистрессе Ганса Селье.	**2**	
	2.4.3 Стратегии преодолевающего поведения	**2**	
Раздел 3. **Социально-психологический уровень адаптации**			
Тема 3.1 Типы адаптационного поведения	**Содержание**	**2**	
	3.1Типы адаптационного поведения: активное воздействие на социальную среду и пассивное приспособление (конформизм). Детерминация поведения	**2**	

	личности. Микро- и макро-среда личности.		
Тема 3.2 Профилактика дезадаптации личности	**Содержание**	**4**	
	3.2.1 Девиантная адаптация: Неконформистская и новаторская виды адаптации. Патологическая адаптация: невротические и психотические синдромы.	**2**	
	3.2.2 Удовлетворенность профессией и психическое здоровье человека. Совершенствование адаптивных возможностей личности. Планирование профессиональной карьеры	**2**	
Всего:		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы)*Психологии (наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ОПОП),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Наименование.

1.Белякова Е. Г. Психология: учебник и практикум для СПО / Е. Г. Белякова. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 263 с. – (Профессиональное образование

2. Ефимова Н.С. Социальная психология. Учебное пособие для ССУЗов, М: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2015-288 с.

3. Карпов А.В. Этика и психология профессиональной деятельности. Учебник для СПО Серия: Профессиональное образование Издательство: Юрайт. 2016 – 570 с.

3.1.1. Дополнительные источники

Электронные издания

1. Иванников, В. А. Психология: учебник для СПО / В. А. Иванников. – М. : Издательство Юрайт, 2017. – 480 с. – (Профессиональное образование).

2. Коноваленко М. Ю. Психология общения: учебник для СПО / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 468 с. – (Профессиональное образование).

3.. Психология общения: учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. - М.: Издательство Юрайт, 2015. - 437 с. - Серия: Профессиональное образование.

4. Психология : учебник и практикум для СПО / А. С. Обухов [и др.] ; под общ. Ред. А. С. Обухова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2017. – 404 с. – (Профессиональное образование).

1. http://psychology.freest.org/
2. http://www.follow.ru/catalog/8
3. http://psyznaiyka.net/socio-ob.html
4. http//psi.piter.com - библиотека
5. http//psi.webzone. Ru
6. http//psi.lib.ru
7. https://superinf.ru/view_helpstud.php?id=976
8. https://psyera.ru/samoregulyaciya-lichnosti-65.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - 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	«Оценка отлично Обучающийся правильно определяет типологические признаки темперамента, характера, основные особенности познава-тельных процессов, адаптационных механизмов личности и особенностей межличностного взаимодействия, адекватно применяет приемы саморегуляции. Правильно соотносит индивидуально-типологи-ческие особенности личности и их характерные адаптационные возмож-ности, прогнозирует линию профессионального развития. Осуществляет селективный поиск информации по теме, делает самостоятельные выводы -Оценка хорошо: Обучающийся в целом правильно определяет	Примерыформиме-тодов контроля иоценки -Устное собеседование, экспертная оценка поведенчес-ких особенностей обучающихся -Собеседование, -стандартизированный контроль

программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации - составлять различные правовые документы - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - применять стандарты	типологические признаки темперамента, характера, основные особенности познавательных процессов, адаптационных механизмов личности и особенностей межличностного взаимодействия планирует основные вехи профессионального развития; использует основные механизмы саморегуляции; делает выводы с опорой на методические рекомендации В целом правильно осуществляет отбор информации по заданной теме, но допускает отдельные неточности Оценка удовлетворительно: Обучающийся в основном правильно определяет типологические признаки темперамента, характера, особенности познавательных процессов, адаптационных механизмов личности и особенностей межличностного взаимодействия, частично использует оптимальные механизмы саморегуляции; делает выводы с подошью преподавателя Отбор информации по заданной теме осуществляет с направляющей помощью преподавателя Оценка неудовлетворительно: Обучающийся затрудняется в выполнении	

антикоррупционного поведения - соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы **Знает :** -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и	психологической диагностики темперамента, характера, познавательных процессов по письменной инструкции, не может соотнести выявленные особенности и характерные адаптациионные механизмы, не дифференцирует особенности межличностного взаимодействия, затрудняется в использовании оптимальных механизмов саморегуляции; затрудняется в поиске информации по теме. Не учитывает существенные для объяснения сути процесса факты и явления	

смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - 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 - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста - сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных		

общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности		

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

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.01 МАТЕМАТИКА»

2026г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ……..……..54

1. Общая характеристика……...……..55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……..55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……..…….5 5

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ……..……69

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..…69

2.2. Содержание дисциплины……..70

2.3. Курсовой проект (работа)……..23

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ…….....79

3.1. Материально-техническое обеспечение ..... ……..79

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….....79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….....81

*1.*ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ЕН .01 Математика »

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН.01 Математика : формирование основных компетенций (ОК.03) и профессиональной компетенции ПК.1 на основе формируемой системы знаний ,умений , навыков в области математики.

Дисциплина «ЕН.01 Математика» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	для выполнения задач профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Уметь**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знать:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном	**Уметь:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и

	и иностранных языках	профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		составлять различные правовые документы
		Знать:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности
		значимости профессиональной деятельности по специальности
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки** : выполнения расчетов рецептур полуфабрикатов **Умения**: выполнять адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Знания**: процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	76	20
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18	-
Всего	**102**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.Математический анализ		***38***	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК.1.4
Тема 1.1 Числовые последовательности и функции	**Содержание**	*6*	
	1 Бесконечная числовая последовательность. Виды последовательностей. Монотонность последовательности.		
	2 Предел последовательности. Основные теоремы о пределах последовательности.		
	3 Числовые функции. Предел функции. Основные теоремы о пределах функции. Первый и второй замечательные пределы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	*2*	
	Практическое занятие1. Вычисление предела последовательности и функции. Раскрытие неопределённостей.		
Тема 1.2 Производные и дифференциалы функций одной переменной	**Содержание**	*6*	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК.1.4
	1 Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной.		
	2 Производная функции, геометрический и физический смысл.		
	3 Правила дифференцирования. Производная сложной функции.		

	В том числе практических и лабораторных занятий	*2*	
	Практическое занятие 2. Вычисление производной функции по определению и по правилам дифференцирования.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	***2***	
	Решение задач		
Тема 1.3 Применение производной.	**Содержание**	*4*	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК.1.4
	1 Дифференциалы первого и второго порядков. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции. Абсолютная и относительная погрешности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	*2*	
	Практическое занятие 3. Решение задач на применение производной.		
Тема 1. 4 Функции нескольких переменных	**Содержание**	*4*	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК.1.4
	1 Функции нескольких переменных. Область определения. Линии уровня Частные производные, полный дифференциал функции. Экстремумы функции.		
Тема 1. 5 Неопределенный и определённый интегралы. Основные методы интегрирования. Приложение интегралов для решения задач	**Содержание**	*6*	
	1 Неопределённый и определенный интеграл, их свойства. Методы вычисления интегралов		
	2 Приложения определенного интеграла для нахождения площадей геометрических фигур и объёмов геометрических тел.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практические занятия4. Приложения определенного интеграла для нахождения площадей геометрических фигур и объёмов геометрических тел.	*2*	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	***2***	
	Решение задач.		
Раздел 2 Элементы линейной алгебры		***16***	ОК.01 ОК.02
Тема 2.1. Матрицы и	**Содержание**	*8*	

определители	1	Матрицы. Действия над матрицами		ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК.1.4
	2	Определители. Свойства определителей		
	3	Миноры и алгебраические дополнения. Разложение определителя по элементам строки или столбца		
	4	Обратная матрица. Ранг матрицы		
	В том числе практических и лабораторных занятий		*2*	
	Практическое занятие 5. Действия над матрицами. Вычисление определителей .			
Тема 2.2. Системы линейных уравнений	**Содержание**		*4*	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК.1.4
	1	Однородные и неоднородные системы линейных уравнений. Формулы Крамера для решения квадратной системы линейных уравнений. Матричный метод решения квадратной системы уравнений.		
	2	Совместная, несовместная, определенная и неопределенная система линейных уравнений. Теорема Кронекера - Капелли . Метод Гаусса		
	В том числе практических и лабораторных занятий		*2*	
	Практическое занятие 6. Решение систем линейных уравнений матричным методом, по формулам Крамера и методом Гаусса			
Раздел 3 Элементы аналитической геометрии			***18***	ОК.01ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК.1.4
Тема 3.1 Векторы. Скалярное, векторное, смешанное произведения и их свойства	**Содержание**		*6*	
	1	Векторы. Нелинейные операции над векторами: скалярное, векторное, смешанное произведения векторов. Применение нелинейных операций над векторами для вычисления значений геометрических величин		
	В том числе практических и лабораторных занятий		*2*	
	Практическое занятие 7. Применение векторного и смешанного произведения векторов для определения площадей геометрических фигур и объёмов геометрических тел			
Тема 3.2 Уравнение линии. Способы задания уравнений линии	**Содержание**		*2*	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04
	1	Линии на плоскости. Основные понятия. Способы задания уравнений линии		

Тема 3.3 **Прямая на плоскости и в пространстве**	**Содержание**	*4*	ОК.09 ПК.1.4
	1 Прямая линия на плоскости и в пространстве. Основные задачи на составление и построения прямой.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	*2*	
	Практическое занятие 8. Составление уравнений прямой, на плоскости и в пространстве		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	***2***	
	Решение задач.		
Раздел 4 Элементы теории вероятностей		**10**	
Тема 4.1 **Основные понятия комбинаторики. События. Виды событий. Определение вероятности**	**Содержание**	*4*	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09
	1 Основные понятия комбинаторики. Комбинации перестановки, размещения, сочетания. Предмет теории вероятностей. События. Виды событий. Классическое и статистическое определения вероятности		
Тема 4.2 **Основные теоремы теории вероятности и их следствия**	**Содержание**	*4*	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК.1.4
	1 Основные теоремы теории вероятности и их следствия. Формулы полной вероятности, Байса, Бернулли.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	*2*	
	Практическое занятие 9. Решение задач на применение теорем теории вероятности		
Раздел 5 Элементы математической статистики		***8***	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.09 ПК.1.4
Тема 5.1 **Элементы математической статистики. Случайные величины. Числовые характеристики СВ**	**Содержание**	*4*	
	1 Элементы математической статистики. Случайные величины. Математическое ожидание и дисперсия СВ		
	В том числе практических и лабораторных занятий	*2*	
	Практическое занятие 10. Нахождение числовых характеристик дискретной случайной величины		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	***2***	

	Решение задач.		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**18**	
Всего		**102**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет математических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бардушкин, В. В. Математика. Элементы высшей математики : учебник : в 2 томах. Том 1 / В. В. Бардушкин, А. А. Прокофьев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-05-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1235904

2. Бардушкин, В. В. Математика. Элементы высшей математики : учебник : в 2 томах. Том 2 / В.В. Бардушкин, А.А. Прокофьев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-34-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1817031

3. Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 755 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16211-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544899

4. Шипачев, В. С. Дифференциальное и интегральное исчисление : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Шипачев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04547-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492012

3.2.2. Дополнительные источники

1. Богомолов, Н. В. Практические занятия по математике в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 326 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08799-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490666

2. Богомолов, Н. В. Практические занятия по математике в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 251 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08803-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490667

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Математики» оснащен в соответствии с приложением ЗОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Математика: учебник для СПО / Н.В. Богомолов, П.И. Самойленко.- 5-изд., перераб.и доп.
– М.: Издательство Юрайт, 2017г.- 396с.
2.Геометрия: учебное пособие для СПО / Н.В. Богомолов.- М.: Издательство Юрайт, 2018г. – 92с.
3.Теория вероятностей и математическая статистика: учебник для СПО / В.Е. Гмурман.
– 12 изд. – М.: Издательство Юрайт, 2018г- 479с.
4. Практические занятия по математике в 2 ч. 2 часть, 11- е издание пер. и доп. Учебное пособие
для СПО/ Богомолов Н.В. М."Юрайт", 2018 г. -251 с.

i. Дополнительные литература:

1.Математика в задачах с решением: Учебное пособие./ Т.В. Лисичкин, И.Л. Соловейчик.
– 5 изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2016г. – 464с.
2. Математика: учебник для студ. образовательных учреждений СПО / С.Г. Григорьев,
С.В. Иволгина под редакцией И.В. Гусева. – 11 изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.- 416с.
3.Дискретная математика: учебник и задачник для СПО /И.И. Баврин. – М.: издательство
Юрайт, 2018.-208с.

Интернет-ресурсы

1. Электронный учебник по математике http://www.dvoika.net
2. Дидактические материалы по математике и информатике. Учителям математики и информатики http://comp-science.narod.ru
3. Электронная библиотечная система: biblio-online.ru
4. Приложения в телефонах «Высшая математика».

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; -описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	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.	интерпретация результата наблюдений за деятельностью в ходе выполнения практических действий; оценка правильности выбора методов решения типовых задач и анализ полученных результатов решения.

профессиональные темы. -проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения **Знает:** -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -психологические основы деятельности коллектива; -правила построения устных сообщений; -правила поведения в чрезвычайных ситуациях; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности -сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений		

- значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения		

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ЕН.02 «ХИМИЯ»

2026г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69

2.2. Содержание дисциплины 70

2.3. Курсовой проект (работа) 23

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.02 Химия»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины« ЕН.02 Химия»: формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания.

Дисциплина « ЕН.02 Химия» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	*Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.* *Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.* *Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.* *Составить план действия.* *Определять необходимые*	*Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.* *Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.* *Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.* *Методы работы в профессиональной и смежных сферах.* *Структура плана для решения задач.* *Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности*	*-распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего*

	ресурсы. *Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.* *Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий* *Оценивать результат и последствия своих действий*		*плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.*
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	*Определять задачи поиска информации* *Определять необходимые источники информации* *Планировать процесс поиска* *Структурировать получаемую информацию* *Выделять наиболее значимое в перечне информации* *Оценивать практическую значимость результатов поиска* *Оформлять результаты поиска*	*Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации*	*Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в-соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности*
ОК.03Планировать и реализовывать	*Определять актуальность нормативно-*	*Содержание актуальной нормативно-правовой*	*Использование актуальной нормативноправовой*

собственное профессиональное и личностное развитие.	*правовой документации в профессиональной деятельности* *Выстраивать траектории профессионального и личностного развития*	*документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования*	*документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования*
ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	*Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами*	*Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности*	*Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельност*
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	*Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы*	*Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов*	*Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе*
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	*Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальност*	*Сущность гражданскопатриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности*	*Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей*
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	*Соблюдать нормы экологической безопасности.*	*Правила экологической безопасности при ведении*	*Соблюдение правил экологической безопасности при ведении*

среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	*Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности*	*профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения*	*профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте*
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	*Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение*	*Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности*	*Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности*
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	*Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на*	*Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности*	*Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы*

	знакомые или интересующие профессиональные темы		
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	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	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;	1. *Умение разбираться в качестве продуктов.* 2. *Уверенное пользование кухонным оборудованием.* 3. *Умение работать в команде.* 4. *Понимание технологии приготовления блюд.* 5. *Опыт в осуществлении контроля за сроками годности и условиями хранения продукции.* 6. *Знание правил СанПиН.* 7. *Навыки работы с документацией на продукты.* 8. *Знание технологии блюд, оборудования столовых.* 9. *Владение знаниями о температурных режимах для обработки и приготовления блюд.* 10. *Чистоплотность, организованност*

	органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	-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	*ь.* 11. *Умение работать с кухонным оборудованием и инструментами.* 12. *Опыт экономного расходования продуктов и сырья.* 13. *Умение планировать меню и подготавливать список необходимых продуктов.* 14. *Знание санитарных норм и правил приготовления пищи.* 15. *Навыки работы в коллективе и командном режиме.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	116
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
Лабораторных и практических работ	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
оформление отчётов по результатам лабораторных работ, подготовка к их защите	8
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Содержание дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практическ занятия, самостоятельная работа обучающихся	
1	2	
Раздел 1. Физическая химия		
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	1	Основные понятия термодинамики Термохимия:экзо- и эндохимические реакции
	2	Законы термодинамики
	3	Энтальпия
	4	Энтрапия, энергия Гиббса
	5	Калорийность продуктов питания
	7	**Практическое занятие № 1.1** Решение задач на расчет энтальпии, энтропии, энергии Гиббса химических реакций.
	8	**Практическое занятие № 1.2** Расчет калорийности блюд.
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	1	Типы химической связи
	2	Типы кристаллических решеток. Агрегатные состояние вещества
	3	Поверхностное натяжение. Вязкость
	4	Сублимация и ее значение в консервировании продуктов
	5	**Лабораторная работа №1.1 Определение поверхностного натяжения жидкости.**
	6	**Лабораторная работа №1.2 Определение вязкости жидкости**
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	1	Скорость и константа химической реакции
	2	Теория активации. Закон действующих масс.
	3	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие.
	4	**Лабораторная работа № 1.3 Влияние температуры на скорость химической реакции.**
	5	**Лабораторная работа № 1.4 Влияние катализатора на скорость химической реакции**
Тема 1.4. Свойства растворов	1	Общая характеристика растворов, способы выражения концентраций растворов.
	2	Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Диффузия и осмос в растворах
	3	**Практическое занятие № 1.3 Решение расчетных задач. Расчет концентрации раствора.**
	4	**Лабораторная работа №1.5 Определения pH растворов колориметрическим методом**

Тема 1.5. Поверхностные явления.	1	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, вид адсорбции. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.
	2	Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.
	4	**Лабораторная работа № 1.6 Исследование процессов адсорбции активированным углем различных веществ из растворов**.
Раздел.2 Коллоидная химия		
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	1	**Коллоидные растворы: понятие, виды, общая характеристика, свойства.**
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	1	Коллоидные растворы (золи), понятие, виды, общая характеристик свойства. Методы получения коллоидных растворов и очистка. Устойчивость и коагуляция золей. Пептизация
	2	**Лабораторная работа № 2.7 Получение коллоидных растворов**
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	1	Характеристика грубодисперсных систем. Их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Аэрозоли, дымы, туманы
	2	**Лабораторная работа № 2.8 Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.**
Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	1	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах
	3	**Лабораторная работа № 2.9 Изучение процессов набухания и студнеобразования**
	4	**Лабораторная работа № 2.10 Изучение свойств белков**
	5	**Лабораторная работа № 2.11 Изучение свойств углеводов**
Раздел 3. Аналитическая химия		
Тема 3.1. Качественный анализ	1	**Лабораторная работа № 3.12 Анализ катионов первой аналитической группы**
	2	**Лабораторная работа № 3.13 Анализ катионов второй аналитической группы.**
	3	**Лабораторная работа № 3.14. Анализ катионов третьей аналитической группы.**

	4	**Лабораторная работа № 3.15. Анализ катионов четвертой аналитической группы**
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	1	**Лабораторная работа №3.16 Проведение частных реакций анионов 1,2,3 аналитической групп**
Тема 3.3. Количественный анализ. Метод количественного анализа.	**1**	Сущность методов количественного анализа.
	Самостоятельная работа обучающихся. - самостоятельная работа с учебно – справочной литературой, интернет – ресурсами; - оформление отчётов.	

2.3. Курсовой проект (работа)

нет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ),оснащенная(ые)в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Кабинет(ы) химии, микробиологии, физиологического питания №215-2, Лаборатория(и)Химия воды и микробиологии №310

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Белик. В.В., Киенская К.И. Физическая и коллоидная химия: Учебник для СПО.-М.: Издательский центр «Академия», 2022.- 288 с.

2. Гавронская, Ю. Ю. Коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Ю. Гавронская, В. Н. Пак. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 287 с
3. Гамеева О.С. Физическая и коллоидная химия: Учебное пособие. – Санкт-Петербург:Лань, 2021. – 328 с.
4. Кудряшева Н.С., Бондарева Л.Г. Физическая и коллоидная химия: Учебник и практикум для СПО. – Красноярск: Науч

3.2.2. Дополнительные печатные и/или электронные издания

1. .Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 288 с

2. .Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [электронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017г.

3. .Глинка Н.Л. Общая химия в 2 Т. Учебник для СПО. Научная школа: Первый московский государственный медицинский университет имени И.М.Сеченова. Год: 2022 / Гриф УМО СПО.1

4. Сосновских В.Я. Органическая химия. Задачи и упражнения. Учебное пособие для СПО. Научная школа: Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н.Ельцина (г.Екатеринбург) Год: 2022

3.2.3. Интернет – ресурсы

1. Каталог образовательных Интернет –ресурсов http:// www. edu. ru
2. Бесплатные библиотеки сети http: // allbest. ru
3. Химический портал http:// www. Chem Port … ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.	Демонстрирует знание основных понятий и законов химии; Воспроизводит теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; Может решать простейшие	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов Сущность	задачи по химической кинетике и катализу; -классифицировать химические реакций и закономерности их протекания; Классифицировать реакции на обратимые и необратимые химические реакции, Может решать задачи на химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; Может написать окислительно-восстановительные реакции, реакции, ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, имеет понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; Давать характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -Имеет начальные понятия о свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, О дисперсных и коллоидных системах пищевых продуктов; -Демонстрирует знания о роли и характеристике поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -приемы безопасной работы в химической лаборатории	самостоятельные работы; Экзамен

гражданскопатриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности Умеет:		

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий Оценивать результат и последствия своих действий Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации в		

профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальност Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые		

высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ,ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

2026г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69

2.2. Содержание дисциплины 70

2.3. Курсовой проект (работа) 23

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины«ОП.01Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена» : получение студентами знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания - подготовка студентов к применению знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности

Дисциплина «ОП.01 Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена»:» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы(82 часа)и вариативную часть образовательной программы(46 часов).

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного

	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий Оценивать результат и последствия своих действий		результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в-соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК.03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессиональног	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования	Использование актуальной нормативноправовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение

	о и личностного развития		траектории профессионального развития и самообразования
ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельност
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальност	Сущность гражданскопатриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте
ОК 09. Использовать информационные	Применять средства информационных	Современные средства и устройства информатизации	Применение средств информатизации и информационных

технологии в профессиональной деятельности.	технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки*(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1.	-	**Тема 1.5** **Микробиология важнейших пищевых продуктов**	2	Усвоить основные сведения о микробиологии важнейших пищевых продуктов;их хранении, приготовлении, сроках реализации и способах транспортировки
2.	-	**Тема 2.1** **Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания**	8	Систематизировать и углубить знания об пищевых веществах, умения устанавливать внутрипредметные связи, определять их влияние на функционирование организма. Развивать умение находить информацию, относящуюся к данной теме; анализировать информацию; использовать полученную информацию для успешного взаимодействия в профильно-ориентированной ситуации.

3.	-	**Тема 2.2** **Пищеварение и усвояемость пищи**	6	Систематизировать знания о физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
4	-	**Тема 2.3** **Обмен веществ и энергии**	6	Знать основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
5	-	**Тема 2.4** **Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения**	8	Изучить понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания; - методику составления рационов питания;
	-	**Тема 3.3.** **Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий**	8	Изучение санитарных требований к устройству и содержанию предприятий общественного питания
	-	**Тема 3.4** **Санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию**	8	Изучение санитарных требований к устройству и оборудованию предприятий общественного

		помещений предприятия		питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов	Вид учебной работы
Максимальная учебная нагрузка (всего)	128	Максимальная учебная нагрузка (всего)
В том числе:		
Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы	82	
вариативная часть образовательной программы	46	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)
в том числе:		в том числе:
лабораторные работы	22	лабораторные работы
практические занятия	8	практические занятия

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**		**3**	**4**
Введение	**Введение** Цели и задачи дисциплины. Структура курса. Краткий исторический обзор возникновения и развития микробиологии, физиологии питания, гигиены.Перспективы использования микробиологических процессов в промышленности и сельском хозяйстве. Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и республике, меры по ее улучшению. Значение гигиены питания для повышения качества продукции и культу-ры обслуживания в предприятиях общественного питания. Современные требования к уровню гигиенической подготовки производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания.		*2*	**ОК 1-7, 9,10**
Раздел 1	**ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ**			
Тема 1.1Морфология микроорганизмов	1	Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, ультрамикробы. Особенности их строения, размножения, принципы систематики.	*4*	**ОК 1-7, 9,10**
	2	Значение процессов, вызываемых различными группами микроорганизмов в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.	*2*	
	Лабораторная работа 1. Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования.. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов в живом и окрашенном виде.Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей.		*6*	**ОК 1-7, 9,10**
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	1	Обмен веществ как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки.Ферменты: понятие, свойства; факторы, влияющие на ферментативную активность; ис-пользование. Физиология микроорганизмов. Понятие. Питание микроорганизмов: сущность, назначение; понятие о плазмолизе, плазмопсисе, тургорном давлении. Классификация микроорганизмов по типу питания: автотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание микроорганизмов: понятие, назначение. Классификация микроорганизмов по типу дыхания: аэробы, анаэробы.	*4*	**ОК 1-7, 9,10**
	2	Брожение. Классификация на группы: типичные анаэробные, относительные аэробы. Типичные брожения: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое. Сущность. Краткая характеристика микроорганизмов-возбудителей. Конечные продукты брожения. Влияние условий на интенсивность брожения. Использование брожения при производстве продукции пищевой промышленности и общественного питания. Аэробные окислительные процессы: уксуснокислое,	*4*	**ОК 1-7, 9,10**

		лимоннокислое. Понятие. Использование этих процессов для получения палевых кислот/уксусной и лимонной/.		
	3	Гниение : сущность, микроорганизмы-возбудители, образующиеся при гниении вещества. Условия разложения белковых веществ микроорганизмами. Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессах порчи пищевых продуктов.	*2*	**ОК 1-7, 9,10**
	Лабораторная работа 2. Изучение действия ферментов в живых и мёртвых клетках		*4*	**ОК 1-7, 9,10**
	Практическая работа 1. Расчет продукции процессов брожения		*2*	
Тема 1.3 Влияние условие внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	1	Влияние температуры: психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Значение относительное влажности воздуха для развития микроорганизмов на сухих продуктах. Влияние концентрации растворенных веществ в среде обитания микроорганизмов: осмофильные а галофильные микроорганизмы, их роль в процессах порчи пищевых продуктов. .	*2*	**ОК 1-7, 9,10**
	2	Влияние излучений'; использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха. Влияние химических факторов /реакции среды , pH, антисептиков/. Реакция среды, ее влияние на интенсивность развития микроорганизмов. Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитозы, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. Микроорганизмы - продуценты антибиотических веществ. Распространение микроорганизмов в природе. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры. Виляние экологической ситуации на эпидемиологический процесс. Микрофлора почвы. Состав. Типичные сапрофитные микроорганизмы. Выживаемость патогенных микроорганизмов, процессы самоочищения почвы. Микрофлора воды. Состав. Методы очистки и обеззараживания природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям. Микрофлора воздуха, происхождение, состав. Особенность микрофлоры воздуха в предприятиях общественного питания. Микрофлора тела человека, ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды.воздуха, смывов с рук. инвентаря, оборудования и т.д.	*4*	**ОК 1-7, 9,10**
	Лабораторная работа 3. Определение зависимости скорости роста колоний микроорганизмов от концентрации и температуры.		*4*	**ОК 1-7, 9,10**
	Лабораторная работа 4. Санитарно-бактериологический анализ проб вода, воздуха, смывов с рук.		*4*	

Тема 1.4 Патогенные микроорганизмы	1	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности /специфичность, вирулентность, токсичность.	*2*	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2	Инфекция: понятие, источники. Пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, продукты питания. Бактерионосительство. Защитные силы организма человека. Иммунитет, его виды. Вакцина и сыворотки. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.	*2*	
Тема 1.5 Микробиология важнейших пищевых продуктов	1	Микрофлора пищевых продуктов однородных групп /мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов/: состав. Источники обсемененности продуктов. Факторы, влияние на обсемененность. Основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы. Показатели микробиологической обсемененности. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение. Виды порчи, возбудители.	*4*	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
	2	Условия, способствующие развитию микроорганизмов. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения и реализации, правила транспортировки кулинарной и кондитерской продукции. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов: понятие, номенклатура, влияние на качество и сохраняемость. Гигиеническая оценка качества.	*2*	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
	Лабораторная работа 5 Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.		*4*	**ОК 1-7, 9,10**
Раздел 2	**ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ**			
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	1	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	*4*	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
	2	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	*2*	
	Практическая работа 2Составление сравнительной характеристики пищевых веществ, их роль в структуре питания		*2*	**ОК 1-7, 9,10**

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи		Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	*4*	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
		Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	*2*	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии		Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	*4*	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
		Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	*2*	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения		Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	*2*	**ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10**
		Возрастные особенности детей и подростков. 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	*4*	**ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10**
		Самостоятельная работа: Выполнение домашнего задания по разделу. Реферирование темы: «Особенности приготовления блюд детского питания», Расчет нормы потребности пищи для подростков	*2*	
Раздел 3		**ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**		
Тема 3.1. Личная гигиена работников общественного питания	1	Гигиена и санитария: понятие. Основные направления гигиенической науки. Личная и производственная гигиена. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте пук. Производ-ственныйманикюр.	*2*	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	2	Производственная гигиена. Санитарная одежда: её виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика. Медицинский контроль персонала предприятия общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.	*4*	

Тема 3.2. **Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика**	1	Классификация пищевых заболеваний. Пищевые инфекции. Кишечные инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифы, гепатит А. Зоонозы: туберкулёз, сибирская язва, ящур, бруцеллёз. Сальмонеллёз. Причины возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность.	*2*	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	2	Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробного происхождения. Токсикозы: ботулизм, стафилококковое отравление, микотоксикозы. Токсикоинфекции: возбудители (в том числе и условно-патогенные), причины их возникновения, меры профилактики. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.	*2*	
	Практическое работа 3. Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.		*2*	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	1	Общие положения об охране окружающей среды. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека. Санитарные требования к территории предприятия.	*4*	*2* **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	2	Гигиена воздуха /физические свойства, химический состав, микробное загрязнение/. Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и дезинфекции воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору в вывозу пищевых отходов и мусора.	*4*	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к	1	Санитарно-гигиенические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки. Санитарно—гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению. Санитарно-	*4*	*1* **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6

устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятия		гигиенические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды. Санитарный режим. Уборка помещений, виды и способы уборки, требования к уборочному инвентарю. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. .		ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
	2	Дезинфекция: понятие, значение в профилактике пищевых заболеваний. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристики и правила применения. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования, воющие средства; классификация, характеристика, санитарные правила использования при машинном и ручном способах мытья посуды. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования.	*4*	
Тема3.5. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	1	Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Гигиенические требования к таре. Санитарный паспорт: понятие, сведения, оформление. Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Оценка качества пищевых продуктов. Показатели, по которым запрещается принимать некоторые виды пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборке складских помещений. Санитарные правилам условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов, гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения.	***4***	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
Тема 3.6. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	1	Санитарно-гигиенические требования к процессам механической кулинарной обработки' продовольственного сырья. Гигиеническое обоснование санитарных условий процессов дефростации мороженых продуктов, приготовление мясного и рыбного фарша. Санитарно-гигиеническая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к режимам тепловой обработки	*4*	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**

	2	Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд /студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов/, омлетов и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра. Санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий: к процессам подготовки сырья, приготовления теста начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, к выпечке и отделке готовых изделии. Санитарные правила применения пищевых добавок. Санитарные требования к реализации кулинарной продукции и кондитерских изделии. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения готовых блюд, особо скоропортящихся кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день. Санитарные требования к контролю качества готовой продукции. Бактериологический контроль качества. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей и оказания различны) видов услуг.	4	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
		Практическая работа 4 Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.	*2*	
Тема 3.7.Правовые основы санитарии	**1**	Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды. Государственный и ведомственный санитарный надзор. Цели и задачи. Права и обязанности представителей санитарного надзора. Предупредительный и текущий санитарный надзор: цели, задачи. Гигиеническая экспертиза: назначение, сущность. Общественный санитарный контроль.	*2*	**ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
Самостоятельная работа **Всего:**			**2** **128 - 30**	

2.3 Курсовой проект отсутствует.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ),оснащенная(ые)в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Кабинет(ы)химии,микробиологии, физиологического питания №215-2,Лаборатория(и)Химия воды и микробиологии №310

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Лаушкина Т.А.Основымикробиологии,санитарии и гигиеныв пищевом производстве:учебник для студ.учрежденийсред.проф.образованияМ.:Издательский центр «Академия»,2019.- 144 с.

2. А.А.Королев, Ю.В.Несвижский ,Е.И.Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник в двух частях часть 1 для студ. учреждений сред.проф.образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с

3. А.Н.Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник в двух частях часть 2 для студ. учреждений сред.проф.образования .
– М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с

4. Матюхина З.П Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (10-е изд., испр.) М. : Издательский центр «Академия», 2019. - 252, [1] с.учебник 256 стр.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. —298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный //Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472601 (дата обращения:30.10.2022).

2.Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 12.12.2020). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
2. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
3. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
4. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
5. Образовательная платформа Юрайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.urait.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий Оценивать результат и	Демонстрирует знание основных групп микроорганизмов, может их классифицировать, может описать строение бактериальной клетки, имеет понятие о морфологии бактерий .Может работать со световым микроскопом. Может выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием. Анализировать возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства, хранения и реализации кулинарной продукции, характеризоватьособенности сапрофитных и патогенных	Выполнение и защита практических работ Решение индивидуальных задач Тестирование Письменная проверочная работа

последствия своих действий Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальност Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	микроорганизмов, Санитарные требования к содержанию кожи тела ,рук, полости рта, санитарной одежды периодичность медицинских обследований и санитарная документация Проводить расчеты энергетической и пищевой ценности блюд, суточного расхода энергии человека, разрабатывать меню для различной категории населения.	

деятельности по специальности Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами Знает : Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится		

работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов Сущность гражданскопатриотической		

позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности 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;		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69

2.2. Содержание дисциплины 70

2.3. Курсовой проект (работа) 23

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»:приобретение и знаний в области контроля качества сырья и продуктов при хранении.Изучение способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов ; виды снабжения, виды складских помещений и требований к ним.

Дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы и вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	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	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; 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	
ПК 1.1-1.4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии

	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; 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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	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 рецептуры, 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 технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; в упаковке , хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов; в разработке ассортимента полуфабрикатов; в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов

ПК 2.1-2.8	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 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; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; рецептуры, современные методы приготовления, 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; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,	в 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; в подборе 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; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов; в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости

	горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	брендовых, региональных; 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 .	сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
ПК 3.1-3.7	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий,	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 том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и	в 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; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с

	закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	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	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 4.1-4.6	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов	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,	в 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; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов,

	с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 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; 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;	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.	полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; вразработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов

ПК 5.1-5.6	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 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	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	в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; вприготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; в разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к

	потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; 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.	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	безопасности; в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; в подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 6.1-6.4	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	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	разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации ресурсного обеспечения

	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	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;	деятельности подчиненного персонала; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

	показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.	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.	

1.4.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки*(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	ПК 1.1-1.3	Классификация зерновых культур по целевому назначению и ботаническим признакам. Морфологические и анатомические особенности злаковых и бобовых культур. Основные зерновые и бобовые культуры. Строение зерна. Особенности химического состава зерновых и бобовых культур. Показатели качества зерна.	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
2	ПК 1.1-1.3	Крупа. Формирование качества крупы в процессе производства. Виды и ассортимент круп. Показатели качества крупы. Дефекты круп. Упаковка,	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		транспортирование и хранение.		
3	ПК 1.1-1.3	Свежие овощи .Особенности химического состава овощей. Классификация овощей. Вегетативные овощи: клубнеплоды, корнеплоды, капустные овощи, луковые, салатные овощи	6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
4	ПК 1.1-1.3	Свежие плоды. Классификация плодов и ягод: семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические. Степени зрелости плодов. Качество и безопасность свежих плодов и овощей. Градации качества: стандартные, нестандартные, брак.	6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
5		.Лабораторная работа 4 Оценка качества свежих овощей и плодов по стандарту. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
6	ПК 1.1-1.3	Крахмал. Химический состав. Свойства крахмала. Виды .Требования к качеству товарные сорта. Сахар. Ассортимент. Показатели качества	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
7	ПК 1.1-1.3	Мука. Классификация муки. Сорта пшеничной хлебопекарной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки. Показатели и нормы качества муки, дефекты, причины их появления и меры предупреждения.	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
8	ПК 5.1-5.4	Мучные кондитерские изделия. Сырьё для производства различных видов кондитерских изделий. Ассортимент	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью

		изделий. Требования к качеству. Дефекты, упаковка, хранение.		отработки новых навыков
9	ПК 4.1, 4.4	Безалкогольные напитки. Естественные и искусственные минеральные воды. Соки плодово-ягодные: классификация и характеристика видов. Требования к качеству соков.	8	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
10	ПК 1.1-1.3	Категории свежести мяса. Стандартная разрубка туш. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.	6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
11	ПК 1.1-1.3	Мясо домашней птицы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Хранение. Мясные субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
12		Лабораторная работа 10 Оценка мяса по органолептическим показателям	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
13	ПК 1.1-1.3	Классификация промысловых рыб. Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная	6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		характеристика потребительских свойств.		
14	ПК 5.1-5.4	Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба. Сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Производство хлеба. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели и требования к качеству хлеба	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
15	ПК 1.1-1.3	Молоко и сливки: химический состав пищевая ценность. Значение молока и молочных продуктов в питании. Оценка качества	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
16	ПК 1.1-1.3	Переработанные плоды, овощи, грибы. Сушеные плоды и овощи. Способы сушки. Упаковка, хранение сушеных овощей и плодов. Ассортимент квашеных, соленых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Плодовоовощные консервы.Дефекты консервов, их причины и меры предупреждения.	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
17	ПК 1.1-1.3	Быстрозамороженные овощи и плоды. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные, отварные грибы. Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
		Итого	**81**	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	164	40
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18	18
Всего	**184**	**58**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров		**138**	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	**Содержание**	**6**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Товароведение: цели, задачи, предмет, основные понятия. Товар как объект изучения. Потребительские свойства продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров.	2	
	2.Химический состав, физические, химические, физико-химические свойства пищевых продуктов. Классификация и кодирование продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Кодирование информации о товарах. Ассортимент, его виды и показатели.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	1.Практическая работа 1 Расчет теоретической энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья. Сравнение по энергетической ценности товаров однородных и разнородных групп, подгрупп, видов и товарных сортов	2	
Тема 1.2 Методы определения качества продовольственных товаров	**Содержание**	**6**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1.Основные понятия и термины в области качества. Показатели качества. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров и продовольственного сырья. Градация качества: классы, торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, брак. Дефекты товаров.	2	
	2.Методы определения качества и его оценки. Отбор образцов (проб) пищевых продуктов и составление объединенной пробы для оценки качества. Методы определения показателей качества пищевых продуктов, их достоинства и недостатки.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	2.Лабораторная работа 1Анализ показателей качества по стандарту, установление специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп	2	
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание**	**18**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1. Классификация зерновых культур по целевому назначению и ботаническим признакам. Морфологические и анатомические особенности злаковых и бобовых культур. Основные зерновые и бобовые культуры. Строение зерна. Особенности химического состава зерновых и бобовых культур. Показатели качества зерна.	2	
	2.Крупа. Формирование качества крупы в процессе производства. Виды и ассортимент круп. Показатели качества крупы. Дефекты круп. Упаковка, транспортирование и хранение.	2	
	3.Мука. Классификация муки. Сорта пшеничной хлебопекарной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки. Показатели и нормы качества муки, дефекты, причины их появления и меры предупреждения.	2	
	4.Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба. Сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Производство хлеба. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели и требования к качеству хлеба	2	
	5. Дефекты хлеба. Условия транспортирования и реализации. Сухарные и бараночные изделия.	2	
	6.Макаронные изделия. Сырье и особенности производства. Классификация макаронных изделий. Характеристика качества макаронных изделий. Дефекты и меры их предупреждения. Условия и сроки хранения. Пищевые концентраты. Концентраты обеденных блюд. Сухие продукты для питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	3.Практическая работа 2 Анализ показателей качества зерномучных товаров по стандарту	2	
	4.Лабораторная работа 2 Изучение ассортимента и оценка качества зерномучных товаров	2	
	5.Лабораторная работа 3 Оценка качества хлебобулочных изделий, распознавание дефектов изделий	2	

Тема 1.4 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание**	**20**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1.Свежие овощи .Особенности химического состава овощей. Классификация овощей. Вегетативные овощи: клубнеплоды, корнеплоды, капустные овощи, луковые, салатные овощи	4	
	2.Генеративные или плодовые овощи: тыквенные, томатные, бобовые. Классификация и потребительские свойства свежих грибов.	4	
	3.Свежие плоды. Классификация плодов и ягод: семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические. Степени зрелости плодов. Качество и безопасность свежих плодов и овощей. Градации качества: стандартные, нестандартные, брак.	2	
	4.Переработанные плоды, овощи, грибы. Сушеные плоды и овощи. Способы сушки. Упаковка, хранение сушеных овощей и плодов. Ассортимент квашеных, соленых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Плодовоовощные консервы.Дефекты консервов, их причины и меры предупреждения.	4	
	5.Быстрозамороженные овощи и плоды. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные, отварные грибы. Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	6.Практическая работа 3 Анализ показателей качества продуктов переработки плодов и овощей по стандарту. Приемка свежих плодов и овощей по качеству	2	
	7.Лабораторная работа 4 Оценка качества свежих овощей и плодов по стандарту. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей	2	
Тема 1.5. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	**Содержание**	**16**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1.Крахмал. Химический состав. Свойства крахмала. Виды .Требования к качеству товарные сорта. Сахар. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, хранение. Мед. Классификация меда по источникам сбора нектара, способу получения. Особенности состава, требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Методы обнаружения фальсификации меда	6	
	2. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-	4	

	порошок. Карамельные изделия. Конфетные изделия. Халва и восточные сладости.		
	3.Мучные кондитерские изделия. Сырьё для производства различных видов кондитерских изделий. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Дефекты, упаковка, хранение.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	8.Практическая работа 4Анализ показателей качества кондитерских изделий по стандарту	2	
	9.Лабораторная работа 5 Оценка качества кондитерских товаров, расчет энергетической ценности	2	
Тема 1.6. **Вкусовые товары**	**Содержание**	**18**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Чай. Потребительские свойства чая. Классификация. Чайные напитки. Показатели безопасности чая. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2.Кофе: виды и сорта. Растворимый кофе: особенности получения, потребительские свойства, ассортимент. Показатели безопасности кофе. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3.Пряности и приправы. Поваренная соль: виды, требования к качеству. Пищевые органические кислоты. Пищевые добавки. Пищевые красители. Желирующие вещества. Особенности хранения.	2	
	4.Безалкогольные напитки. Естественные и искусственные минеральные воды. Соки плодово-ягодные: классификация и характеристика видов. Требования к качеству соков. Квас.	2	
	5.Слабоалкогольные напитки. Алкогольные напитки. Виноградные вина. Игристые вина: особенности получения и формирования потребительских свойств. Плодовые вина. Коньяки. Особенности производства, формирование ассортимента.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	10.Лабораторная работа 6 Определение товарного сорта чая и кофе	2	
Тема 1.7. **Пищевые жиры**	**Содержание**	**8**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1.Растительные масла. Масличное сырьё. Сущность методов получения. Ассортимент растительных масел, требования к качеству. Дефекты, условия и сроки хранения.	2	
	2. Жиры животные топленые: классификация, особенности состава,	4	

	ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Виды масложировых продуктов, получаемых на основе растительного масла. Маргарин. Виды, назначение, состав. Сущность технологии получения, ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	11.Лабораторная работа 7 Определение качества растительных масел, расчет энергетической ценности	**2**	
Тема 1.8. Молочные продукты	**Содержание**	**18**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1.Молоко и сливки: химический состав пищевая ценность. Значение молока и молочных продуктов в питании. Оценка качества.	2	
	2. Кисломолочные продукты., ассортимент, показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Сущность кисломолочного брожения и его роль в производстве кисломолочных продуктов, диетические и лечебные свойства. Кисломолочные напитки.	2	
	3. Творог. Творожные изделия. Сметана. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения.	2	
	4. Молочные консервы. Сухое и сгущённое молоко, химический состав, формирование качества. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.	2	
	5. Масло сливочное, виды, состав, основы технологии получения. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения.	2	
	6. Сыры. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент, особенности производства, требования к качеству, маркировка. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	12.Практическая работа 5 Изучение ассортимента молочных товаров в розничной торговле	2	
	13.Лабораторная работа 8 Определение качества молочных продуктов органолептическим способом	2	

Тема 1.9. **Яйца и яйцепродукты**	**Содержание**	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	Строение яйца, его химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии выработки. Оценка качества яиц и яйцепродуктов. Особенности хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	14. Лабораторная работа 9 Определение вида и категории яиц	2	
Тема 1.10. **Мясо и мясные товары**	**Содержание**	**12**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1.Классификация и формирование потребительских свойств мяса. Химический и морфологический состав мяса. Послеубойные изменения мяса, холодильная обработка	2	
	2.Категории свежести мяса. Стандартная разрубка туш. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.	2	
	3.Мясо домашней птицы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Хранение. Мясные субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4.Мясные копчености. Классификация, ассортимент. Колбасные изделия. Классификация, товарные сорта, ассортимент. Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Мясные полуфабрикаты. Классификация и характеристика видов. Назначение и использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	15Лабораторная работа 10 Оценка качества мяса по органолептическим показателям	2	
Тема 1.11 **Рыба и рыбные продукты**	**Содержание**	**12**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Классификация промысловых рыб. Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств.	2	
	2.Соленые и маринованные рыбные товары. Сущность основных способов посола, особенности маринования. Вяленые и сушеные рыбные товары. Сущность технологической обработки рыбы в	4	

	процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Копченые рыбные товары. Основные способы копчения рыбы. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения		
	3.Рыбные консервы и пресервы. Упаковка, условия и сроки хранения. Икорные товары. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность икры. Классификация икры. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.Нерыбное водное сырье и морепродукты. Потребительские свойства и значение в питании. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.	2 2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	16. Лабораторная работа 11 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2	
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		**26**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание**	**12**	
	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	
	2. Способы доставки продовольственных товаров. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	
	3. Организация складского и тарного хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	4	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	17.Практическая работа 6 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	
	18.Практическая работа 7 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	**Содержание**	**12**	
	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.	4	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание**	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. 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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	19.Практическая работа 8 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
	20.Практическая работа 9 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
Тема 2.4 Контроль сохранности и расхода продуктов на	**Содержание**	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и		

предприятиях питания	расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве		**2**	
Промежуточная аттестация		**18**	
Всего		**184**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ),оснащенная(ые)в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 192 с

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с.

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия", 2019. - 336с.: цв.ил. -

5. Рудаков О. Б. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.

6. Мотовилов О. К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
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. 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.
10. 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»].
11. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общие требований к качеству сырья и продуктов; -условие 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; видов складских помещений и требования к ним; -периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; -методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -программное обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -методы контроля	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	письменного/устного опроса; -тестирования; **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

возможных хищений запасов		
Умеет: -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 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.	письменного/устного опроса; -тестирования; **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....79
3.1. Материально-техническое обеспечение..... 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «усвоение теоретических знаний в области технического оснащения организаций питания, правил работы с технологическим оборудованием, соблюдения техники безопасности при работе с машинами, аппаратами и технологическим оборудованием на предприятии общественного питания.»

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» включенав обязательную часть (наименование) цикла образовательной программы/ вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	помощью наставника)		
ОК 02Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
	оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение 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 03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации	-

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК 05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК 06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих	-

осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные	-

	бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 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	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	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	-

	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 работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования оводить инструктаж по	использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов 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	

	безопасной эксплуатации технологического оборудования		

2.4.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
	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	Практическая работа 1 Расчет требуемой производительности картофелеочистительных машин и подбор оборудования	2	
		Практическая работа 2 Расчет требуемой производительности овощерезательных машин и подбор оборудования	2	
		Практическая работа 3 Расчет мясорубок и подбор оборудования	2	
		Практическая работа 4 Расчёт количества тестомесильных машин с учётом производственной программы предприятия	2	
		Практическая работа 5 Изучение устройства и освоение правил эксплуатации весов различных типов	2	
		Практическая работа 6 Расчёт вместимости пищеварочного котла. Подбор оборудования	2	
		Практическая работа 7 Расчёт площади жарочной поверхности сковороды и подбор оборудования	2	
		Практическая работа 8 Расчёт вместимости фритюрницы и подбор оборудования	2	
		Практическая работа 9	2	

		Расчёт вместимости жарочных шкафов и подбор оборудования		
		Практическая работа 10 Расчёт жарочной поверхности плиты. Подбор оборудования.	2	
		Практическая работа 11 Изучение устройства и принципа действия компрессора, конденсатора, испарителя, приборов автоматики	2	
		Практическая работа 12 Изучение устройства и освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования, расчет потребности предприятия в холодильном оборудовании	2	
		Лабораторная работа 1 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования	2	
		Картофелеочистительные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
		Овощерезательные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
		Классификация машин для обработки мяса и рыбы. Мясорубки.Устройство и назначение машин. Принцип действия и правила эксплуатации машин	2	
		Фаршемешалки.	2	

		Устройство и назначение машин. Принцип действия и правила эксплуатации машин		
		Котлетоформовочная машина.Устройство и назначение машин. Принцип действия и правила эксплуатации машин	2	
		Пароконвекциооные печи. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
		Классификация плит. Электрические плиты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	118	26
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	18	-
Всего	**138**	**26**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
РАЗДЕЛ 1 Механическое оборудование			***64***	
Тема 1.1 Общие сведения о механизмах и машинах	1	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	*8*	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 01-07,09
Тема 1.2 Универсальные приводы	1	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	*4*	
Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей и плодов	1	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: овощемоечные, картофелеочистительные машины, овощерезательные и протирочные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	*10*	
	Практическая работа 1 Расчет требуемой производительности картофелеочистительных машин и подбор оборудования		*2*	

	Практическая работа 2 Расчет требуемой производительности овощерезательных машин и подбор оборудования		*2*	
Тема 1.4 Оборудование для обработки мяса и рыбы	1	Классификация машин для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Фаршемешалки (вакуумные куттеры , куттеры-миксер) Котлетоформовочная машина.(автомат котлетный АК-2М-40). Машины для обработки рыбы (рыбоочиститель, филетировочные, дефростеры, инъекторы и др.) Машины для рыхления мяса (мясорыхлители - Тендерайзер Feuma TFS) .Устройство и назначение машин. Принцип действия и правила эксплуатации машин.	12	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 01-07,09
	Практическая работа 3 Расчет мясорубок и подбор оборудования		2	
Тема 1.5 Оборудование для приготовления теста и кремов	1	Классификации машин. Просеивательные машины. Устройство, назначение, принцип действия, правила эксплуатации. Тесторазкаточная машина, техническая характеристика, устройство, назначение, правила эксплуатации. Взбивальные машины. Сменные инструменты взбивальных машин. Устройство назначение, правила эксплуатации. Возможные неисправности и способы их устранения.	8	
	Практическая работа 4 Расчёт количества тестомесильных машин с учётом производственной программы предприятия		2	
Тема 1.6 Оборудование для порционирования продуктов и расчетов с потребителями	1	Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	6	
	Практическая работа 5 Изучение устройства и освоение правил эксплуатации весов различных типов		2	
Тема 1.7 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для приготовления блюд в молекулярной кухни	1	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Аппараты для приготовления по технологии SousVide (су-вид). Основные технологии, оборудование, применяемые в молекулярной кухне. Правила безопасной эксплуатации.	4	
Тема 1.8	1	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	2	

Оборудование для, тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		

РАЗДЕЛ 2 Тепловое оборудование			***34***	
Тема 2.1 Классификация теплового оборудования	1	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	*2*	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07,09
Тема 2.2 Варочное оборудование	1	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*4*	
	Практическая работа 6 Расчет вместимости пищеварочного котла. Подбор оборудования		*2*	
Тема 2.3 Жарочное оборудование	1	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*6*	
	Практическая работа 7 Расчет площади жарочной поверхности сковороды и подбор оборудования		*2*	
	Практическая работа 8 Расчет вместимости фритюрницы и подбор оборудования		*2*	
Тема 2.4 Многофункциональное оборудование	1	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*2*	
	Практическая работа 9 Расчет вместимости жарочных шкафов и подбор оборудования		*2*	
	Практическая работа 10 Расчет жарочной поверхности плиты		*2*	
Тема 2.5 Универсальное и водогрейное оборудование	1	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*4*	
Тема 2.6. Оборудование для бариста.	1	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	*2*	
Тема 2.7. Оборудование для		Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	*2*	

раздачи пищи. СВЧ-аппараты.		Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	*2*	
РАЗДЕЛ 3 Холодильное оборудование			***20***	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	1	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	*4*	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 01-07,09
	Практическая работа 11 Изучение устройства и принципа действия компрессора, конденсатора, испарителя, приборов автоматики		*2*	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	1	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	*6*	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	1	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	*2*	
Тема 3.4. Льдогенераторы	1	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	*2*	
	Практическая работа 12 Изучение устройства и освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования, расчет потребности предприятия в холодильном оборудовании		*2*	
	Лабораторная работа 1 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования		*2*	
ВСЕГО			**118**	
Самостоятельная работа			**2**	
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ			**18**	

2.3. Курсовой проект (работа) – *отсутствует*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ),оснащенная(ые)в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с.

2. Бородулин Д.М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для спо/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. -2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021 - 480 с.

4. Климова М.В. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательский центр «Славянский дом Книги», 2022. – 576с

5. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. 448
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
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. 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.
10. 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»].
11. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: − классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; − принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	Классифицирует технологическое оборудование. Даёт основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования. Описывает: - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной,	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде письменных/ устных ответов.

− правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов 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	хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания Применяет методики расчета производительности технологического оборудования.	
Умеет: −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,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Чёткое планирование действий с последующим анализом корректности плановых мероприятий. Контроль графиков технического обслуживания оборудования. Взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве.	Текущий контроль: - защита отчетов по лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

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 работы на производстве; −рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования −проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

2026г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **54**

1. Общая характеристика **55**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **69**
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **79**
3.1. Материально-техническое обеспечение 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **81**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Организация обслуживания»

1.2. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины « ОП.04 Организация обслуживания» : формирование у студентов теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений в области ресторанной

индустрии, направленных на усовершенствование организации ресторанного обслуживания, управления в ресторанных заведениях, развитие профессиональных способностей и качеств, необходимых специалистам ресторанного бизнеса.

Дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания»включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программ и вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска 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	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую	понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих	

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	кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной	

	профессиональные темы	направленности	
ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.7 ПК 5.1-5.7 ПК 6.1	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 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	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	-Организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд, десертов и хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; В разработке различных видов меню, разработке и адаптации

	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; 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 правила культуры обслуживания,	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	рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		

1.5.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.7 ПК 5.1-5.7 ПК 6.1	Столовая посуда: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая и приборы	**2**	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
2		Характеристика столовых приборов. Основные и вспомогательные приборы используемые на предприятиях индустрии питания	**2**	
3		Виды и формы складывания салфеток . Композиции из цветов.	**2**	
4		Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.Оформление.	**2**	
5		Практическая работа 1Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки стола для завтрака, обеда, ужина.	**2**	
6		Практическая работа 2Ознакомление с видами столового белья. Освоение приемов складывания салфеток, накрытие столов скатертями, замена скатерти.	**2**	
7		Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования,	**2**	

		фламбирования блюд в присутствии посетителей на сервировочной передвижной тележке (Guridon)		
8		Способы подачи блюд: Russianservice-русский (« в стол»), Frenchservice-французский («в обнос»), Americanservice-английский (с помощью подсобного стола), европейский и Silverservice . Комбинированный метод подачи блюд.	**2**	
9		Лабораторная работа1Отработка приемов : транширования мяса, фламбирования блюд и филетирование рыбы в присутствии посетителей на сервировочной тележке. Оценка качества.	**2**	
10		Лабораторная работа 2Приготовление салата на подсобном столике при гостях (салат Цезарь или салат-коктейль с креветками и сырной тарелки). Оценка качества блюд.	**2**	
		Итого	**20**	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	20
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**74**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 . Общая характеристика процесса обслуживания			
Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание**	**4**	ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.7 ПК 5.1-5.7 ПК 6.1 ОК 01-07 ОК 09
	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания ГОСТ 31984-2012.Услуги общественного питания и требования к ним. Процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания Прогрессивные технологии обслуживания	2	
Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания	**Содержание**	**6**	ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.7 ПК 5.1-5.7 ПК 6.1 ОК 01-07 ОК 09
	Помещения предприятия общественного питания. Торговые помещения. Помещения для потребителей: вестибюль, гардероб, залы. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	2	
	Подсобные помещения: сервизная, бельевая, моечная столовой посуды - назначение, оснащение	2	
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	
Тема 1.3	**Содержание**	**10**	ПК 1.1-1.4

Столовая посуда, приборы, столовое белье	Столовая посуда: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая и приборы. Столовое белье: скатерти, салфетки, ручники, полотенца, «юбка» Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла и столового белья	2	ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.7 ПК 5.1-5.7 ПК 6.1 ОК 01-07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	1.Практическая работа 1 Ознакомление с видами столового белья. Накрытие столов скатертями, замена скатерти.Складывание Tablebox (стола-коробки)	2	
	Характеристика столовых приборов. Основные и вспомогательные приборы используемые на предприятиях индустрии питания. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	2.Практическая работа 2 Ознакомление с видами столовой посуды, приборов. Оформление заявки на посуду по нормам оснащения. Составление акта на бой, лом, порчу и утрату посуды	2	
	3.Практическая работа 3 Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки стола для завтрака, обеда, ужина..	2	
Раздел 2 Организация обслуживания потребителей в ресторанах, в кафе и в барах			
Тема 2.1 Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание**	**6**	ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.7 ПК 5.1-5.7
	Средства информации для потребителей. Назначение и принципы составления меню	2	
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей	2	

	ресторана. Оформление меню и карты вин		ПК 6.1 ОК 01-07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	4.Практическая работа 4 Изучение видов меню, правила составления меню	2	
Тема 2.2 **Этапы организации обслуживания**	**Содержание**	**4**	ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.7 ПК 5.1-5.7 ПК 6.1 ОК 01-07 ОК 09
	Последовательность обслуживания потребителей. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство	2	
	Рекомендации напитков к блюдам и закускам. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.	2	
Тема 2.3 **Организация процесса обслуживания в зале**	**Содержание**	**10**	ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.7 ПК 5.1-5.7 ПК 6.1 ОК 01-07 ОК 09
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола**.** Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	4.Лабораторная работа 1 Сервировка стола для завтрака, бизнес – ланча, для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. Сервировка стола для подачи вин, шампанского	2	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Особенности подачи шампанского	2	
	.Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. .	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	5.Лабораторная работа 2 Отработка приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.	2	

Тема 2.4 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание**	**12**	ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.7 ПК 5.1-5.7 ПК 6.1 ОК 01-07 ОК 09
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Основные методы подачи блюд: русский ("в стол"), французский ("в обнос"), английский (с помощью подсобного стола),европейский и комбинированный метод подачи блюд	2	
	Guridon сервис (приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя с помощью передвижной сервировочной тележки Guridon).	2	
	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.	2	
	Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	6.Практическая работа 5 Отработка приемов принятия, оформления заказа, подачи блюд и напитков, расчет с потребителями. Овладение приемами подачи блюд и напитков при индивидуальном и групповом обслуживании, оформление бланков счетов.	2	
	7.Лабораторная работа 2 Приготовление салата на подсобном столике при гостях (салат Цезарь или салат-коктейль с креветками), приготовление фруктовой нарезки (на весу) или сырной тарелки	2	
Тема 2.5 Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание**	**12**	ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.7 ПК 5.1-5.7 ПК 6.1 ОК 01-07 ОК 09
	Виды приемов и банкетов дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2	
	Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2	
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю	4	

	чествования юбиляра, встречи друзей		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	8.Практическая работа 6 Расчеты столов и столового белья, количества официантов для банкета	2	
	9.Практическая работа 7 Составление меню и сервировка стола для обслуживания тематического мероприятия.	2	
Тема 2.6 Специальные формы обслуживания	**Содержание**	**8**	ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.7 ПК 5.1-5.7 ПК 6.1 ОК 01-07 ОК 09
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.	2	
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Обслуживание по типу buffet (шведского стола), подача блюд фондю. Кейтеринг.	2	
	Особенности обслуживания туристов. Традиционные особенности питания. Обязанности официантов при обслуживании иностранных туристов.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве	**2**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-	
Итого		**74**	

2.3. Курсовой проект

Курсовой проект(работа) – отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богушева В.И.Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Васюкова А.Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело ;учебник - Москва : КНОРУСЮ,2022- 404 с (Среднее професссиональное образование) .
3. Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник- Москва : КНОРУСЮ,2023- 322 с (Среднее професссиональное образование) .
4. 4. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО- 2-е изд. стер.- Лань, 2021.- 308 с. : ил.
5. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
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. 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.
10. 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»].
11. 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.

3.2.3Электронные издания

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: − 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	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 **Промежуточная аттестация** в форме экзамена

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; – 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		

Умеет: – 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 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	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 при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы **Промежуточная аттестация** в форме экзамена

– 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 – 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		

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП. 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....79
3.1. Материально-техническое обеспечение..... 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

(

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины«ОП. 05Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: изучение теоретических основ экономики менеджмента и маркетинга и формирование навыков практического их применения при решении конкретных задач эффективного развития производства АПК, возникающих в процессе профессиональной деятельности.

Дисциплина«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетингавключена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы .

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	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	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях			

ПК 1.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.4Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	правила составления заявок на продукты.	в разработке ассортимента полуфабрикатов; в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов
ПК 2.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	В организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с

	контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	инструкциями и регламентами
ПК 3.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	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	в 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
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.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с

		весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	инструкциями и регламентами
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	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.	в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
ПК6.2Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	основные производственные показатели подразделения организации питания	осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[2]	122	40
Курсовая работа (проект)	-	-

[2] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме дифзачет*	-	-
Всего	**122**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1.1. Экономическая деятельность предприятия	**Содержание**		**ОК 01-ОК 07.ОК 09 ПК 1.1.ПК 2.1.ПК3.1. ПК4.1. ПК5.1. ПК6.2**
	Понятие экономики. Производство как процесс хозяйствования.Виды экономической деятельности. Планирование и бюджетирование деятельности предприятия. Производственные программы и мощности. Выпуск продукции и товарооборот.	20	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	Составления плана деятельности	8	
	Определение товарооборота	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Доходы и бизнес-планирование	**Содержание**		**ОК 01-ОК 07.ОК 09 ПК 1.1.ПК 2.1.ПК3.1. ПК4.1. ПК5.1. ПК6.2**
	Валовый доход. Прибыль- понятия и порядок определения .Рентабельность: понятие и расчет показателя	20	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Определение дохода предприятия	6	
	Расчет уровня рентабельности	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Основы менеджмента и маркетинга			
Тема 2.1.Основы менеджмента	**Содержание**		**ОК 01-ОК 07.ОК 09 ПК 1.1.ПК 2.1.ПК3.1. ПК4.1. ПК5.1. ПК6.2**
	Сущность, цели и задачи менеджмента. Цикл менеджмента. Система методов управления на предприятии. Методы принятия управленческих решений. Делегирование полномочий. Состав трудовых ресурсов. Нормирование труд. Мотивация труда	22	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Деловая игра по нахождению правильных управленческих решений	6	

	Определение состава персонала предприятия	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2Основы маркетинга	**Содержание**		**ОК 01-ОК 07.ОК 09 ПК 1.1.ПК 2.1.ПК3.1. ПК4.1. ПК5.1. ПК6.2**
	Понятие, цели и задачи маркетинга. Сбытовая политика предприятия. Способы и методы проведения маркетинговых исследований. Реклама: виды и средства.	20	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Определение жизненного цикла товаров	2	
	Проведение маркетингового исследования	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация		-	
Всего		**122**	

2.3. Курсовой проект (работа)

Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю или дисциплине обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам).

Тематика курсовых проектов (работ)

1. …

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные иэлектронные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2019. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2019 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2019- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2019. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.2020 г. с.129

10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2019.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2022. - 312 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2022.-176с.

Электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) http://www.consultant.ru
2. http:// www.Management-Portal.ru – справочная система
3. http:// www.Economi.gov.ru
4. http:// www.Minfin.ru - сайт Министерства финансов РФ
   http://www.aup.ru – административно-управленческий портал

3.2.2. Дополнительные источники

1.Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в	Применение способов и методов планирования деятельности предприятия. Применение методики анализа и диагностики экономических показателей. Определение показателей и расчет товарооборота. Умение расчета производственных и отпускных цен на продукцию и товары. Применение методов и способов при принятии управленческих решений. Проведение различными способами маркетинговые исследования.	Тестирование. Выполнение практических работ. Онлайн- диагностика. Презентации.

профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 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 содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта психологические основы деятельности коллектива		

психологические особенности личности правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения **Умеет:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы		

владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 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 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную		

терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на		

государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54
1. Общая характеристика 55
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 79
3.1. Материально-техническое обеспечение..... 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 81

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»: иметь представлениео законодательных и иных нормативно-правовых актах, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности; о правах и обязанностях работников в сфере профессиональной деятельности, уметь защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством

Дисциплина«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01	Распознать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	гражданское законодательство и особенности регулирования гражданских правоотношений.	-
ОК.02	Определять задачи для поиска информации	законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	-
ОК.03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК.04	Организовать работу коллектива и команды	права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	-
ОК.05	Грамотно излагать свои мысли и правильно оформлять документы по профессиональной тематике	Правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК.06	Применять стандарты антикоррупционного	стандарты антикоррупционного	-

	поведения	поведения и последствия их нарушения	
ОК.09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	средства информационных технологий для решения профессиональных задач	-
ОК.10	Писать простые связные сообщения по правовой тематике	Правила построения простых связных сообщений по правовой тематике	-
ОК.11	Презентовать идеи открытия собственного дела	Основы предпринимательского дела	-
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подрпазделениями	Принципы делового общения в коллективе	Организовывать работу структурного подразделения
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности почимненного персонала	Аспекты правового обеспечения профессиональной деятельности	Участвовать в анализе работы структурного подразделения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	6
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*	2	
Всего	**42**	**6**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы права			
Тема 1.1 Нормы права. Право в профессиональной деятельности	**Содержание**	**6**	**ОК.01-04, 06, 09, 10, 11, ПК 6.2, ПК 6.4**
	Понятие и признаки нормы права. Функции норм права. Структура правовой нормы: гипотеза, диспозиция, санкция. Нормативное и ненормативное регулирование профессиональной деятельности.	2	
Тема 1.2 Конституция РФ. Правовое государство	**Содержание**		**ОК.01-06, 09- 11, ПК 6.2, ПК 6.4**
	Общая характеристика структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства. Правовое государство и конституционный статус личности в РФ.	4	
Раздел 2. Трудовое право		**30**	
Тема 2.1 Трудовое право в системе российского пра	**Содержание**		**ОК.01-04, 06, 09, 10, 11, ПК 6.2, ПК 6.4**
	Понятие, предмет и метод трудового права. Источники трудового права Нормативно-правовая база профессиональной деятельности. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений.	2	
Тема 2.2 Трудовые правоотношения	**Содержание**		**ОК.01-06, 09- 11, ПК 6.2, ПК 6.4**
	Законодательство РФ о занятости и трудоустройстве. Понятие и формы занятости. Социальные гарантии при потере работы. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.	4	

	В том числе практическое занятие № 1		
	«Правоотношения – основа функционирования отрасли»	2	
Тема 2.3 Трудовой договор и дисциплина труда	**Содержание**		**ОК.01-06, 09- 11, ПК 6.2, ПК 6.4**
	Трудовой договор: понятие и содержание. Виды трудового договора. Порядок заключения и изменения трудового договора. Основания прекращения трудового договора. Дисциплина труда и методы ее обеспечения. Дисциплинарная ответственность. Виды материальной ответственности.	6	
	В том числе практическое занятие № 2		
	«Трудовой договор – основа трудовых правоотношений»	2	
Тема 2.4 Правовое регулирование рабочего времени и времени отдыха	**Содержание**		
	Понятие и виды рабочего времени. Особенности режима работы и отдыха, нормы рабочего времени. Совмещенное рабочее время. Гарантийные и компенсационные выплаты за работу в особых условиях. Понятие и виды времени отдыха. Ежегодные отпуска.	6	**ОК.01-04, 06, 09, 10, 11, ПК 6.2, ПК 6.4**
	В том числе практическое занятие № 3		
	«Рабочее время и время отдыха – основа продуктивной деятельности предприятия»	2	
Тема 2.5 Трудовые споры.	**Содержание**		
	Законодательство о трудовых спорах. Понятие и виды трудовых споров. Порядок разрешения индивидуальных трудовых споров. Коллективные трудовые споры и порядок их рассмотрения. Подведомственность трудовых споров суду. Сроки обращения за разрешением трудовых споров. Возложение ответственности на должностное лицо, виновное	6	**ОК.01-04, 06, 09, 10, 11,ПК 6.2, ПК 6.4**

	в увольнении работника.		
Раздел 3. Административное право		**6**	
Тема 3.1 Общая характеристика административного права	**Содержание**		**ОК.01-04, 06, 09, 10, 11, ПК 6.2, ПК 6.4**
	Сущность, предмет и метод административного права. Понятие и признаки административной ответственности. Административное правонарушение: субъекты и объекты. Виды административных наказаний и порядок их наложения.	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего		**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный:

- рабочими местами по количеству обучающихся (столы и стулья);
- рабочим местом преподавателя; доской;
- техническими средствами обучения: персональный компьютер, мультимедиапроектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, учебная и справочная литература.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А.Гуреева .- М,: КНОРУС, 2017.-224с. (Среднее профессиональное образование).

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. сред. проф.учеб. заведений. М: Издательский центр "Академия", 2018г. -192с.

3. Рыженков А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник - практикум для СПО. М.: Издательство Юрайт, 2017г. – 301с.

4. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А.Гуреева.-2-е изд., стер.- М.: КНОРУС, 2017.-220 с. - (Среднее профессиональное образование).

Нормативно-правовые акты:

1.Конституция Российской Федерации с последними изменениями на 2018 год.-Москва : Эксмо, 2018.-32 с.- (Законы и кодексы).

2.Гражданский кодекс Российской Федерации часть первая, вторая, третья и четвертая.- Москва: Проспект, 2018.-704с. по состоянию на 20 февраля 2018г.

3.Трудовой кодекс Российской Федерации.- М. : РИПОЛ классик; Издательство “Омега-Л”, 2015.- 220с.- (Кодексы Российской Федерации). Текст Кодекса по состоянию на 1 сентября 2015.

4.Жалобы, претензии, исковые заявления в суд с образцами заявлений / составит. Е.Давыденко.- Москва: Издательство АСТ, 2018.- 96с.

5.Кодекс РФ об административных правонарушениях.- Москва: Проспект, 2018.- 672с. по состоянию на 5 февраля 2018г

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. © КонсультантПлюс, 1992-2015

2. Официальный интернет-портал правовой информации http://www.pravo.gov.ru.01.08.2014

3. Электронный конспект лекций по дисциплине «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»»

4. Выходные данные издания в обычном виде.URL:http://www.biblio-online.r

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: гражданское законодательство и особенности регулирования гражданских правоотношений. законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности Содержание актуальной нормативно-правовой документации права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности Правила оформления документов и построения устных сообщений стандарты антикоррупционного поведения и последствия их нарушения средства информационных технологий для решения профессиональных задач Правила построения простых связных сообщений по правовой тематике Основы предпринимательского дела Умеет: Распознать задачу и/или проблему в	- правильность выбора нормы права для решения типовых задач; - скорость и техничность выполнения всех видов работ по оформлению документации; - результативность информационного поиска; рациональность распределения времени на выполнение задания	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование, контрольные работы)

профессиональном и/или социальном контексте Определять задачи для поиска информации Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Организовать работу коллектива и команды Грамотно излагать свои мысли и правильно оформлять документы по профессиональной тематике Применять стандарты антикоррупционного поведения Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Писать простые связные сообщения по правовой тематике Презентовать идеи открытия собственного дела Предотвращать, разрешать конфликты		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика .....

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 7

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7

2.2. Содержание дисциплины **8**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 13

3.1. Материально-техническое обеспечение 13

3.2. Учебно-методическое обеспечение 13

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 14

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информационных технологий 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.

Дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную и вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы .

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью

		наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		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

1.3Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь : 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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: правила первичного документооборота, учета и	Практическое занятие 1 Управление окнами в операционной системе Windows	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		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.			
2	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь : 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	Практическое занятие 2 Управление папками, файлами, ярлыками в операционной системе Windows	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		готовой продукции; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: 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.			
3	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь : 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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.	Практическое занятие 3 Стандартные программы Windows. Клькулятор	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		Знать: 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.			
4	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь : разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения	Практическое занятие 4 Графический редактор Paint	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: 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.			
5	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь : 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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную	Практическое занятие 6 Редактирование документа Microsoft Word	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		документацию; организовывать документооборот. Знать: 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.			
6	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных	Уметь : разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Практическое занятие 7 Форматирование документа Microsoft Word. Форматирование символов и абзацев. Границы и заливка	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: 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.			
7	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь : 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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой	Практическое занятие 8 Создание и редактирование таблиц документа Microsoft Word	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: 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.			
8	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,	Уметь : разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных	Практическое занятие 9 Оформление текстового документа Microsoft Word с помощью графических изображений	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

	различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: 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.			
9	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь : 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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные	Практическое занятие№16. Организация расчетов в табличном процессоре Microsoft Excel	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: 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.			
10	ПК 6.1. Осуществлять разработку	Уметь : разрабатывать, презентовать	Практическое занятие№17. Построение и	2	На расширении профессиональных компетенций

	ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления	форматирование диаграмм в Microsoft Excel		обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		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.			
11	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь : 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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	Практическое занятие№18. Использование функций в расчетах Microsoft EXCEL	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: 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.			
12	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь : 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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их	Практическое занятие№21.Составление Калькуляционной карточки блюда в Microsoft EXCEL	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		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.			
13	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь : 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; составлять графики работы	Практическое занятие№28. Работа в программе Power Point над презентацией по теме: Новые блюда ресторана	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: 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.			
14	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь : 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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: правила первичного документооборота, учета и	Практическое занятие№29. Работа в программе Power Point над презентацией по теме: Новое меню ресторана	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		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.			
15	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь : 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	Практическое занятие№30. С Работа в программе Power Point над презентацией по теме: Современные способы обслуживания в ресторане	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		готовой продукции; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Знать: 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.			
			Итого	30	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**78**	**74**
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*	-	-
Всего	**78**	**74**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	**Автоматизированная обработка информации**		
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**		**ОК 01,02**
	Информация. Свойства информации. Единицы измерения информации. Операционные системы и оболочки: графическая оболочка Windows	**1**	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК 01,02**
	Состав и структура персональных ЭВМ		
	Тематика практических занятий	**6**	
	Практическое занятие 1 Управление окнами в операционной системе Windows		
	Практическое занятие 2 Управление папками, файлами, ярлыками в операционной системе Windows		
	Практическое занятие 3 Стандартные программы Windows. Клькулятор		
Раздел 2	**Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**		
Тема 2.1 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**		**ОК 01,02**
	Тематика практических занятий	**2**	
	Практическое занятие 4 Графический редактор Paint.		
Тема 2.2 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**		**ОК 01,02**
	Тематика практических занятий	**22**	
	Практическое занятие 5 Рабочее окно Microsoft Word. Первичные настройки документа		
	Практическое занятие 6 Редактирование документа Microsoft Word		
	Практическое занятие 7 Форматирование документа Microsoft Word. Форматирование		

	символов и абзацев. Границы и заливка		
	Практическое занятие 8 Создание и редактирование таблиц документа Microsoft Word		
	Практическое занятие 9 Оформление текстового документа Microsoft Word с помощью графических изображений		
	Практическое занятие№10. Создание деловых документов в текстовом редакторе Microsoft Word.		
	Практическое занятие№11. Оформление текстовых документов Microsoft Word, содержащих таблицы.		
	Практическая работа №12. Создание документов Microsoft Word с использованием Шаблонов		
	Практическое занятие№13 Оформление формул редактором Microsoft Equation.		
	Практическое занятие№14. Организационные диаграммы в документе Microsoft WORD		
	Практическое занятие№15. Комплексное использование возможностей Microsoft WORD для создания документов. Создание документа «Меню»		
Тема 2.3 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности			**ОК 01,02**
	Тематика практических занятий	**14**	
	Практическое занятие№16. Организация расчетов в табличном процессоре Microsoft Excel		
	Практическое занятие№17. Построение и форматирование диаграмм в Microsoft Excel		
	Практическое занятие№18. Использование функций в расчетах Microsoft EXCEL		
	Практическое занятие№19. Относительная и абсолютная адресация Microsoft EXCEL		
	Практическое занятие№20. Фильтрация данных Условное форматирование в Microsoft EXCEL		
	Практическое занятие№21.Составление Калькуляционной карточки блюда в Microsoft EXCEL		
	Практическое занятие№22. Комплексное использование возможностей Microsoft EXCEL для создания документов		
Тема 2.4 Технология хранения, поиска и сортировки информации	**Содержание учебного материала**		**ОК 01,02**
	Тематика практических занятий	**8**	
	Практическое занятие№23. Проектирование базы данных в СУБД MS Access		
	Практическое занятие№24. Создание таблиц и пользовательских форм для ввода данных в СУБД MS Access		
	Практическое занятие№25. Модификация таблиц и работа с данными с использованием запросов в СУБД MS Access		
	Практическое занятие№26. Работа с данными и создание отчетов в СУБД MS Access		
Тема 2.5 Компьютерные	**Содержание учебного материала**		**ОК 01,02**

презентации	**Тематика практических занятий**	**10**	
	Практическое занятие№27. Создание типовой презентации.		
	Практическое занятие№28. Работа в программе Power Point над презентацией по теме: Новые блюда ресторана		
	Практическое занятие№29. Работа в программе Power Point над презентацией по теме: Новое меню ресторана		
	Практическое занятие№30. С Работа в программе Power Point над презентацией по теме: Современные способы обслуживания в ресторане		
Тема 2.6 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**		**ОК 01,02**
	Тематика практических занятий	**4**	
	Практическое занятие№31.Знакомство и сравнительная характеристика с программами и приложениями по кулинарии		
Тема 1.3. Информационные системы	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических занятий	**2**	**ОК 01,02**
	Практическое занятие 32 Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс»		
Раздел 3	**Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**		
Тема 3.1 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Содержание учебного материала**		**ОК 01,02**
	Тематика практических занятий	**2**	
	Практическое занятие 33 Работа с антивирусными программами		
Тема 3.2 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**		**ОК 01,02**
	Тематика практических занятий	**6**	
	Практическое занятие 34 Работа с информационной поисковой системой		
	Практическое занятие 35 Компьютерный перевод текстов.		
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Информационных технологий, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Михеева. Е. В. , О.И. Титова – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 416 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Михеева. Е. В. , О.И. Титова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 288 с.

3.2.2 Основные электронные издания:

1.Граничин О.Н. Информационные технологии в управлении [Текст] : Учебное пособие / О.Н. Граничин, В.И. Кияев. - М. : Интернет- Унивеситет ИТ; БИНОМ. Лаборатория знаний, 2023 . - 336 с.

2.Куприянов Д.В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учебник и практикум для СПО / Д.В. Куприянов. - М. : Издательство Юрайт, 2023 . - 255 с.

Дополнительные источники:

1.https://yandex.ru/yandsearch?text=информационные технологии в профессиональной деятельности спо

2.https://yandex.ru/yandsearch?text=информационные технологии в профессиональной деятельности практика

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает: 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	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: --тестирования
Умеет: 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 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

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69

2.2. Содержание дисциплины 70

2.3. Курсовой проект (работа) 23

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины«ОП.08 Охрана труда» : формирование знаний и навыков использования безопасных методов и средств труда и знакомство с основными требованиями охраны труда в профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.08 Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы .

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	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 с использованием цифровых средств	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	

	деятельности определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности43.02.15 Поварское и	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;	

ситуациях	кондитерское дело; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
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.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов	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	В 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

	с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям		
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	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;	в 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;
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.	организовывать и организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	т 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;	в 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;
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в	в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря,

приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	38	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	-	-
Всего	**38**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
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.	**2**	ОК 1- ОК 4, ОК 6,ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		**10**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание**	**6**	ОК 1- ОК 4, ОК 6,ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение	2	
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.		
	Система стандартов по технике безопасности. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Составление инструкции по охране труда	4	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание**	**2**	ОК 1- ОК 4, ОК 6,ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	2	
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране 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		
	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		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание**	**2**	ОК 1- ОК 4, ОК 6,ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	2	
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. 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		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		**14**	
Тема 2.1	**Содержание**	**8**	ОК 1- ОК 4,

Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм	2	ОК 6,ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	2	
	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 опасных и вредных производственных факторов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №2. Обеспечение производительности обменной вентиляции	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание**	**6**	ОК 1- ОК 4, ОК 6,ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	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	2	
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения	2	

	работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №3.Классификация, расследование, оформление и учет несчастных случаев на производстве.	2	
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		**12**	
Тема 3.1 Электробезопасность	**Содержание**	6	ОК 1- ОК 4, ОК 6,ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	4	
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	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		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №4. Определение зависимостей,	2	

	характеризующих электрическое сопротивление тела человека		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание**	4	ОК 1- ОК 4, ОК 6,ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Пожарная безопасность зданий и сооружений. Обучение мерам пожарной безопасности. Противопожарный инструктаж	2	
	Пожарная защита на производственных объектах. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания Основные причины взрывов и пожаров на предприятиях. Средства и устройства пожаротушения. Первичные средства пожаротушения. Пожарная сигнализация и связь.	2	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание**	**2**	ОК 1- ОК 4, ОК 6,ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	2	
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
Курсовая работа (проект)		-	-
Промежуточная аттестация		-	-
Всего		**38**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.3.2.1. Основные печатные издания

1. Беляков, Г.И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 404 с.

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /

3. Воронкова Л.Б., Тароева Е.Н. Охрана труда в нефтехимической промышленности: учеб.пособие для студ.среднего профессионального образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-208 с

4. Графкина, М.В. Охрана труда: учебник для студ. сред. проф. образования / М.В. Графкина. – 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 176 с.

5. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021— 448 с.: ил. — (Профессиональное образование)

6. Профилактика и практика расследования несчастных случаев на производстве: учебное пособие для спо / Г. В. Пачурин, Н. И. Щенников, Т. И. Курагина, А. А. Филиппов ; под общей редакцией Г. В. Пачурина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6908-6.

7. Широков, Ю.А. Охрана труда: учебник для СПО / Ю.А. Широков. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 372 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Булгаков, А.Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания: учебное пособие для СПО / А.Б. Булгаков. – Саратов:

Профобразование, 2021. – 116 c. – ISBN 978-5-4488-1136-4. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/105149.

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510311
2. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532534
3. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532535
4. Профилактика и практика расследования несчастных случаев на производстве : учебное пособие для спо / Г. В. Пачурин, Н. И. Щенников, Т. И. Курагина, А. А. Филиппов ; под общей редакцией Г. В. Пачурина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6908-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153664 (дата обращения: 21.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Сафонов, А. А. Охрана труда : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 485 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18090-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534258
6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146630 (дата обращения: 21.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1 ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.

2 Конституция Российской Федерации.

3 Постановление Минтруда РФ N 73 от 24.10.2002 г. «Об утверждении форм документов, необходимых для расследования и учета несчастных случаев на производстве, и Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях».

4 Трудовой кодекс Российской федерации.

5 Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда».

6 Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

7 Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».

8 Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

9 Федеральный закон от 21 июля 1997 г. № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».

3.2.2. Интернет-ресурсы

1. Каталог образовательных Интернет-ресурсов http://www.edu.ru
2. Файловый архив студентов http://www.studfiles.ru
3. Образовательная платформа ЮРАЙТ https://urait.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;	- полнота перечисления видов и правил проведения инструктажей по охране труда; - полнота перечисления возможных опасных и вредных факторов и средств защиты; - полнота перечисления действий токсичных веществ на организм человека; - полнота перечисления мер предупреждения пожаров и взрывов; - полнота перечисления нормативных документов по охране труда и здоровья, основам профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; - полнота перечисления общих требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях; - полнота перечисления основных причин возникновения пожаров и взрывов; - полнота перечисления правовых и организационных основ охраны труда на предприятии, системы мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактических мероприятий по технике безопасности и	Текущий контроль в форме: - экспертного наблюдения и оценивание выполнения практических и лабораторных работ, индивидуальных заданий; - письменного и устного опроса; - тестирования. Промежуточный контроль в форме комплексного экзамена

формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его	производственной санитарии; - полнота перечисления прав и обязанностей работников в области охраны труда; - точность изложения принципов прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; - полнота перечисления средств и методов повышения безопасности технических средств и технологических процессов; - правильность использования средств индивидуальной и групповой защиты; - правильность применения безопасных приемов труда на территории предприятия и в производственных помещениях;	

нарушения правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях **Умеет:** - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации, 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 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность		

проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии/специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69

2.2. Содержание дисциплины 70

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»:
- разработка и реализация мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
-прогнозирование развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятие решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применение современных средств поражения, а также принятие мер по ликвидации их воздействий;
- выполнение конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
- своевременное оказание доврачебной помощи.

Дисциплина«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» включенав обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01-09	- организовывать и проводить мероприятия по защите работников 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; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных 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;	- демонстрирует определения понятий, владение методами безопасного поведения в условиях ЧС и техногенных катастроф, - определяет потенциальные опасности и их последствия в быту и в профессиональной деятельности; - осуществляет выбор способов защиты населения; - описывает основные виды вооружения, организацию призыва на военную службу, области использования профессиональных знаний при исполнении обязанностей ВС;

	- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь	- способы защиты населения от оружия массового поражения; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила первой помощи.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	68	48
Курсовая работа (проект)		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	Дифференцированный зачет	
Всего	**68**	**48**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1.	2.	3.	4.
Раздел 1.Чревычайные ситуации.		**20**	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера.	Содержание учебного материала		ОК.01-09
	1. Введение. Основные понятия и определения (авария, катастрофа, зона ЧС, риск, опасность в ЧС, источники ЧС). Признаки классификации ЧС и катастроф. Алгоритм проведения классификации ЧС. Стадии ЧС. Потенциально опасные объекты (ПОО). Поражающие факторы источника ЧС.	2	
	2. Чрезвычайные ситуации природного характера. Землетрясение. Цунами. Наводнения. Оползни, сели, снежные обвалы. Ураганы, смерчи, торнадо. Природные пожары. Инфекционные заболевания людей, животных и растений. Чрезвычайные ситуации вызванные взрывами. Чрезвычайные ситуации вызванные пожарами. Чрезвычайные ситуации вызванные выбросом токсических веществ. Чрезвычайные ситуации вызванные гидротехническими авариями.	2	
Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации военного времени	Содержание учебного материала		ОК.01-09
	1. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	
	2. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	2	
	Практические занятия		
	1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК.	2	

Тема 1.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	Содержание учебного материала 1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	2	ОК.01-09
Тема 1.4. Гражданская оборона	Содержание учебного материала 1. Гражданская оборона, задачи, структура, войска ГО. Работа штаба ГО объекта. Организация эвакуации населения силами ГО.	2	ОК.01-09
Тема 1.5. Инженерная и индивидуальная защита. Виды защитных сооружений и правила поведения в них	Содержание учебного материала 1. Мероприятия по защите населения. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Защитные сооружения гражданской обороны. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях. Санитарная обработка людей после пребывания их в зонах заражения.	2	ОК.01-09
Тема 1.6. Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	Содержание учебного материала 1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях **(**катастрофах**)** на транспорте Защита населения и территорий при авариях **(**катастрофах**)** на производственных объектах. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	2	ОК.01-09
	Содержание учебного материала	2	ОК.01-09

Тема 1.8. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке	1. Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.		
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику	10	
Раздел 2. Основы военной службы.		48	
Тема 2.1 Вооружённые Силы России на современном этапе	Содержание учебного материала		ОК.01-09
	1. Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск.	2	
	Практические занятия	6	
	2. Система руководства и управления Вооружёнными Силами		
	3. Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом		
	4. Порядок прохождения военной службы по призыву. Порядок прохождения военной службы по контракту..		
Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России	Содержание учебного материала	10	ОК.01-09
	Практические занятия		
	1. Военная присяга..		
	2. Боевое знамя воинской части		
	3. Военнослужащие и взаимоотношения между ними.		
	4. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты.		
	5. Воинская дисциплина. Караульная служба. Обязанности и действия часового.		
Тема 2.3. Строевая подготовка	Содержание учебного материала	10	ОК.01-09
	Практические занятия		
	1. Строи и управления ими.Строевая стойка и повороты на месте. Движение строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте.		
	2. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в		

	движении.		
	3. 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.		
	4. Построение и отработка движения походным строем.		
	5. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении.		
Тема 2.4. Огневая подготовка	Содержание учебного материала.	12	ОК.01-09
	Практические занятия		
	1. Материальная часть автомата Калашникова.		
	2. Устройство и ТТХ гранат.		
	3. Неполная разборка и сборкам автомата.		
	4. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата.		
	5. Устранение задержек при стрельбе из автомата		
	6. Принятие положение для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание. Подготовка автомата к стрельбе. Ведения огня из автомата.		
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка	Содержание учебного материала.		ОК.01-09
	Практические занятия	8	
	1. Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран.		
	2. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.		
	3. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.		
	4. Первая (доврачебная) помощь при ожогах.		
	5. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током.		
	6. Первая (доврачебная) помощь при утоплении.		
	7. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.		
	8. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	9. Доврачебная помощь при клинической смерти.		
	10. Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.		
	11. Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.		

	12. Наложение шины на место перелома, транспортировка поражённого.		
	13. Отработка на тренажёре прекордиального удара и искусственного дыхания.		
	14. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.		
Промежуточная аттестация			
Всего		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет«Безопасности жизнедеятельности»- посадочные места по количеству обучающихся (столы, парты, стулья);
- рабочее место преподавателя (стол, стул);
техническими средствами :
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- экран,
Лаборатория «Безопасности жизнедеятельности» оснащенная оборудованием:
образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств
- индивидуальной защиты (СИЗ):
- противогаз ГП-7,
- респиратор Р-2,
- защитный костюм Л-1/общевойсковой защитный костюм,
- компас-азимут;
- дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
образцы средств первой медицинской помощи:
- индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1;
- жгут кровоостанавливающий;
- аптечка индивидуальная АИ-2;
- индивидуальный противохимический пакет ИПП-11;
- носилки плащевые;
макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного
- укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- учебные автоматы АК-74;
- учебные стенды по безопасности жизнедеятельности ;
- лабораторные установки по безопасности жизнедеятельности;
техническими средствами :
- электронный стрелковый тренажер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. В. Косолапова, Н. А .Прокопенко, Е. Л. Побеждимова. 3-е изд. , стер., -М. : 2018,- 288с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техно-сферная безопасность): Учебник для бакалавров / С.В. Белов. — М.: Юрайт, ИД Юрайт, 2017. — 682 с.

2. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (Техно-сферная Безопасность): Учебник. 5-н изд., пер. и доп. / С.В. Белов. — Люберцы: Юрайт, 2016. — 702 с.

3. Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности. охрана труда в 2 т. том 2 3-е изд., пер. и доп. учебник для академического бакалавриата / Г.И. Беляков. — Люберцы: Юрайт, 2016. — 352 с.

4. Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности. охрана труда в 2 т. т.1 3-е изд., пер. и доп. учебник для академического бакалавриата / Г.И. Беляков. — Люберцы: Юрайт, 2016. — 404 с.

5. Бондин В. И. Безопасность жизнедеятельности: для учреждений сред проф. Образо-вания/ В. И. Бондин, Ю. Г. Семенихин.-М.: ИНФРА-М: Академцентр, 2016. – 349с.

6. Вишняков, Я.Д. Безопасность жизнедеятельности 6-е изд., пер. и доп. учебник для спо / Я.Д. Вишняков. — Люберцы: Юрайт, 2017. — 543 с.

7. Вишняков, Я.Д. Безопасность жизнедеятельности. Практикум ля СПО 6-е изд., пер. и доп. учебник для спо / Я.Д. Вишняков. — Люберцы: Юрайт, 2016.

8. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности 2-е изд., пер. и доп. учебник и прак-тикум для спо / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. — Люберцы: Юрайт, 2016. — 330 с.

9. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности 3-е изд., пер. и доп. учебник и прак-тикум для спо / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. — Люберцы: Юрайт, 2017. — 330 с.

10. Безопасность жизнедеятельности: проектирование и расчет средсит обеспечения безопасности 2-е изд , испр. И доп. Учебное пособие для СПО: Юрайт, 2017.

11. Соломин В.П. Учебник и практикум для СПО — Люберцы: Юрайт, 2017. — 399 с.

12. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ.

13. Родионова О. М., Семенов Д. А. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда. Учебник ля СПО— Люберцы: Юрайт, 2017

14. Наставление по стрелковому делу. М.: Воениздат

15. Наставление по физической подготовке Вооружённых Сил Российской Федерации.

16. Конституция Российской Федерации.

17. Федеральные законы Российской Федерации в области обороны.

18. Федеральные законы Российской Федерации в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и военного характера.

Интернет ресурсы

http://www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).

http:/www. mvd.ru (сайт МВД РФ).

http:/www. mil.ru (сайт Министерства обороны РФ).

http:/www. fsb.ru (сайт ФСБ РФ).

http:/www. dic acadevic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).

http:/www. booksgid.com (Boks Gid.Электронная библиотека)

http:/www. giobalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресур-сов).

http:/www. window.edu.ru(Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

http:/www. militeralib.ru (Военная литература).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных 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; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила первой помощи. ***Умеет:*** - организовывать и проводить мероприятия по защите работников 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; - ориентироваться в перечне	- демонстрирует определения понятий, владение методами безопасного поведения в условиях ЧС и техногенных катастроф, - определяет потенциальные опасности и их последствия в быту и в профессиональной деятельности; - осуществляет выбор способов защиты населения; - описывает основные виды вооружения, организацию призыва на военную службу, области использования профессиональных знаний при исполнении обязанностей ВС;	- тестирование; - оценивание контрольных работ, и результатов выполнения практических занятий, индивидуальных заданий;

военно-учетных 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 специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.10 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 69

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69

2.2. Содержание дисциплины 70

2.3. Курсовой проект (работа) 23

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 79

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 81

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Экологические основы природопользования»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.10 Экологические основы природопользования»:формирование у студентов экологического мышления,понимания неразрывного единства природы и общества, развитие познавательного интереса к экологическим проблемам, правовым вопросам экологической безопасности.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	с помощью наставника)		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	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 с использованием цифровых средств	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05 Осуществлять устную и письменную	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	особенности социального и культурного контекста;	

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона	

2.5.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки*(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты	2	Работодатель ООО «Газпром нефтехим Салават»

2	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение.Основные загрязнители, их классификация Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы	2	Работодатель ООО «Газпром нефтехим Салават»
3	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. 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.	2	Работодатель ООО «Газпром нефтехим Салават»
4	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Основные источники и масштабы образования отходов производства.Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	2	Работодатель ООО «Газпром нефтехим Салават»

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	44	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (диф.зачет,)*	-	-
Всего	**44**	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества			
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	**Содержание**	**4**	
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	2	
	Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.	2	
Тема. 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	1.Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты	2	
	2.Понятие и принципы рационального природопользования. Влияние развития человеческого общества влияет на его взаимодействие с природой.	2	
	3.Охраняемые природные территории Российской Федерации	2	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	**Содержание**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	1. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение.Основные загрязнители, их классификацияПрямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы	2	
	2. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов.Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и	2	

	радиоактивными веществами окружающей среды.		
	3. Основные источники и масштабы образования отходов производства.Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	2	
	4. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, кислотные дожди, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.	2	
	5. Размещение производств. Санитарно-защитные зоны	2	
	6. Причины возникновения и способы прогнозирования экологических аварий и катастроф	2	
Тема 1.4. Основные способы борьбы с загрязнением окружающей среды	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	1. Способы очистки промышленных сточных вод	2	
	2. Принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов	2	
	3. Способы утилизации твердых отходов	2	
Тема 1.5. Рациональное природопользование	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	1. Основные принципы рационального природопользования.	2	
	2. Мониторинг окружающей среды, его задачи, виды и методы. Концепция предельно-допустимой концентрации (ПДК).	2	
	3. Экологический контроль, его виды, задачи и принципы	2	
Раздел 2.Правовые и социальные вопросы природопользования		**10**	
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	1. Экологическое право, его источники. Основные направления экологической политики РФ.	2	
	2. Структура органов управления охраной окружающей среды в РФ.	2	
	3.Виды экологических правонарушений. Юридическая ответственность за экологические правонарушения	2	
Тема 2.2. Международное	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02
	1. Основные формы и принципы международного сотрудничества.	1	

сотрудничество в области охраны окружающей среды	2. Международные объекты и программы в области охраны окружающей среды.	1	ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	
Промежуточная аттестация:		-	-
Всего:		**44**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Блинов Л.Н. Экология: учеб.пособие для СПО / Л.Н.Блинов,В.В.Поляков, А.В.Семенча; под общ.ред.Л.Н.Блинова. - М.: Издательство Юрайт,2018. - 209с. - Серия: Профессиональное образование
2. Ларионов Н.М. Промышленная экология: Учебник для СПО/Н.М.Ларионов, А.С.Рябышенков. - М.: Издательство Юрайт, 2018. - 495с. - (Серия: Профессиональное образование)
3. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования. Учебник для СПО. М.: ИД "ФОРУМ": ИНФРА-М, 2020- 256 с
4. Хван Т.А. Экологические основы природопользования. Учебник для СПО/Т.А.Хван. - 6-е изд.,перераб и доп. - М.: Издательство Юрайт,2018. - 253с. -(Серия: Профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 52104-2003 Ресурсосбережение. Термины и определения
5. ГОСТ Р 17.0.0.06 – 2000 Экологический паспорт природопользователя
6. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов
7. Федеральный закон «Об экологической экспертизе» от 23.11.1995 №174-ФЗ (с изм. на 2022г.)
8. Федеральный закон №7 - ФЗ "Об охране окружающей среды" (в ред.2022г.)
9. Экологический портал http://www.ecologysite.ru/
10. Электронная библиотека издательства «Юрайт»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
знать: -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях	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

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.		
Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и	активность на занятиях в группах; верное выполнение задания и формулирование

последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	формулировок, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий	ответа; дифференцированный зачет

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП 11. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 54

1. Общая характеристика 55
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69
2.2. Содержание дисциплины 70
2.3. Курсовой проект (работа) 23
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... 79
3.1. Материально-техническое обеспечение..... 79
3.2. Учебно-методическое обеспечение 79
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 81

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.14 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины«ОП.11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»:

-актуализация дополнительного экономического образования студентов с приоритетом практической, прикладной направленности образовательного процесса;

-повышение социальной адаптации и профессиональной ориентации студентов;

-развитие финансово-экономического образа мышления;

-способности к личному самоопределению и самореализации;

-воспитание ответственности за экономические и финансовые решения;

-уважения к труду и предпринимательской деятельности;

-формирование опыта рационального экономического поведения;

-освоение знаний по финансовой грамотности для будущей работы в качестве специалиста и эффективной самореализации в экономической сфере.

Дисциплина«ОП.11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» включена в дополнителнительный профессиональный блог вариативной части (по запросу работодателя ООО "Газпром нефтехим Салават"и ООО « Фарус-Синтез») в соответствии с образовательной программой .

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	**Уметь**	**Знать**	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	-оценивать практическую значимость результатов поиска -применять средства информационных технологий для	-формат оформления результатов поиска информации -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	-

деятельности	решения профессиональных задач		
ОК.03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять источники достоверной правовой информации -составлять различные правовые документы -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	-содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 11Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности -оформлять бизнес-план -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования презентовать бизнес-идею -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности -определять источники финансирования	-основы предпринимательской деятельности -основы финансовой грамотности -правила разработки бизнес-планов -порядок выстраивания презентации -кредитные банковские продукты	-
ПК 4.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	разрабатывать, изменять ассортимент,	правила составления меню, разработки рецептур, составления	В разработке ассортимента холодных и горячих десертов,

холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.	напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачет,*	-	-
Всего	**48**	**10**

2.2. Содержание дисциплиныОсновы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы финансовой деятельности			
Тема 1. 1.Денежная система России	**Содержание**		**ОК01-ОК11**
	Капитал и деньги. Инфляция. Финансовые отношения и финансовая система РФ. Личные доходы. Личный и семейный бюджет.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Составления личного и семейного бюджета.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Банковская система России	**Содержание**		**ОК01-ОК11**
	Центральный банк России. Кредитные организации. Не банковские кредитные организации. Микро финансовые организации. Основы расчетно- кассовых операций. Кредиты и депозиты.	10	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Расчет кредитной нагрузки	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Предпринимательская деятельность			
Тема 2.1. Основы предпринимательской деятельности	**Содержание**		**ОК01-ОК11,ПК 4.6**
	Объекты предпринимательства. Права и обязанности предпринимателей. Налоговая нагрузка и отчетность. Пенсионное обеспечения.	10	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение объектов предпринимательства	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Порядок	**Содержание**		**ОК01-ОК11,ПК 4.6**

оформления предпринимательской деятельности	Документальное оформление предпринимательской деятельности.	10	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Оформление первичной документации	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет			
Всего		**48**	

2.3. Курсовой проект (работа)-отсутствует

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет*Экономических дисциплин*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1 Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 219 с.

2 Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для СПО/ Л.Н. Череданова.- М.: Издательство Академия, 2021. – 224с.

Дополнительные источники:

1 Балашов, А. И. Предпринимательское право: учебник и практикум для СПО / А. И. Балашов, В. Г. Беляков. — М.: Юрайт, 2020. — 333 с.

2 Иванова, Е. В. Предпринимательское право: учебник для СПО / Е. В. Иванова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 269 с.

3 Кнышова, Е.Н. Маркетинг: учебное пособие / Е.Н. Кнышова. - Допущено МО РФ. - М.: Форум - Инфра-М, 2021. - 282 с.

4 Кнышова, Е.Н. Менеджмент: учебное пособие/ Е.Н. Кнышова.- М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 304 с.

5 Лапуста, М.Г. Предпринимательство: учебник/ М.Г. Лапуста.- М.: Инфра-М, 2019 г.-608с.

Нормативно-правовая база:
1.Конституция РФ;
2 Федеральные кодексы РФ (Гражданский, Налоговый кодекс РФ и Кодекс РФ об административных нарушениях)
3 Федеральные законы, которые устанавливают государственные требования к субъектам предпринимательства в осуществлении предпринимательской деятельности.
4 Федеральный закон от 8.08.2001 № 129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»;
5 Федеральный закон от 8.08.2001 № 128-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»;
6 Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
7 Федеральный закон от 26.12. 2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
8 Федеральные законы, которые устанавливают основные принципы и условия функционирования рыночного механизма, а соответственно, и предпринимательской деятельности. К ним относятся:
9 Закон РФ от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;
10 Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации»;
11 Федеральный закон от 22.04.1996 № 39-ФЗ «О рынке ценных бумаг»;
12 Закон РФ от 20.02.1992 № 2383-1 «О товарных биржах и биржевой торговле».
13 Федеральные законы, которые касаются правового положения организационно-правовых форм предпринимательской деятельности.

К ним относятся такие законы, как:
14 Федеральный закон от 26 декабря 1995 г. № 208-ФЗ «Об акционерных обществах»;
15 Федеральный закон от 08.02.1998 № 14-ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью»
16 Федеральный закон от 8.05.1996 № 41-ФЗ «О производственных кооперативах»;
17 Федеральный закон от 14.11.2002 № 161-ФЗ «О государственных и муниципальных унитарных предприятиях».
18 Федеральные законы, которые регулируют отдельные виды предпринимательской деятельности.
19 Федеральный закон от 29.10.1998 № 164-ФЗ «О финансовой аренде (лизинге)»;
20 Федеральный закон от 30.12.2008 № 307-ФЗ «Об аудиторской деятельности»;
21 Федеральный закон от 29.11.2001 г. № 156-ФЗ «Об инвестиционных фондах»;
22 Федеральный закон от 13 марта 2006 г. № 38-ФЗ «О рекламе».
23 Федеральный закон, описывающий направления и формы поддержки государством предпринимательской деятельности
24 Федеральный закон от 24.07.2007 № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации».

3.2.2. Дополнительные источники

Методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине

«Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности».

Мультимедийные презентации бизнес-проектов студентов (для примера)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет : распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -оценивать практическую значимость результатов поиска -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -определять источники достоверной правовой информации -составлять различные правовые документы -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности -оформлять бизнес-план -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования презентовать бизнес-идею -определять инвестиционную привлекательность	Умение составлять личный и семейный бюджет. Определять виды кредитов. Может предложить депозитный счет. Демонстрирует знание расчетно-кассовых операций. Применяет способы и приемы предпринимательской деятельности	Тестирование Презентация Индивидуальный опрос Оценка результатов выполнения практических работ.

коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности -определять источники финансирования **Знает:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить -формат оформления результатов поиска информации -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и -содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная терминология -основы предпринимательской деятельности -основы финансовой грамотности -правила разработки бизнес-планов -порядок выстраивания презентации -кредитные банковские продукты		

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.12 ЭСТЕТИКА , ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **54**

1. Общая характеристика **55**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 55

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 55

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **69**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 69

2.2. Содержание дисциплины 70

2.3. Курсовой проект (работа) 23

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **79**

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **81**

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Эстетика , дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции»

1.3. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины « ОП.12 Эстетика , дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции» : применение эстетических принципов и правила дизайна в процессе оформления блюд и кондитерских изделий.

Дисциплина « ОП.12 Эстетика , дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции» включена в раздел дополнительный профессиональный блок и в вариативной части цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен :

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

	реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной	

	деятельности	деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09 Использовать информационные технологии в	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	правила построения простых и сложных предложений на	

профессиональной деятельности	известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.	методы подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.	участия в приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных с учетом использования информационных систем; -подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми

			при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, приготовление отделочных полуфабрикатов, для изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать),	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	участие в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных

реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	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	
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.			

3.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**54**	**18**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основы эстетики и дизайна			
Тема 1.1. Предмет, задачи эстетики и дизайна	**Содержание**	**12**	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Предмет, задачи , понятие эстетики и дизайна. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.	4	
Тема 1.2. Основные направления в развитии эстетики в кулинарной и кондитерской продукции	**Содержание**	**6**	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Элементы формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке) .Цветовая гамма изделий .Взаимосвязь дизайна и стиля.	8	
Раздел 2 Современные особенности в оформлении мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1.Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	**32**	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
	Карамель. Виды карамели. Технология приготовления карамели. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Украшения из карамели, их использование Требования к качеству, условия и сроки хранения	8	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
	Технология приготовления мастики. Методы приготовления. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы.	4	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5

	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	1Лабораторная работа 1 Приготовление изделий из карамели и изомальта. Оценка качества	4	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
	2.Лабораторная работа 2 Лепка миниатюр из мастики ,марципана или модельной пасты (Model Paste) Изготовление украшений для тортов из отделочного полуфабриката. Оценка качества	4	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
	Классификация видов шоколада. Требования к качеству и сроки хранения. Темперирование шоколада. Понятие. Виды. Использование оборудования и производственного инвентаря для изготовления шоколадной продукции.	2	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
	Технология приготовления конфет ручной работы : трюфели, корпусные, нарезные. Требования к качеству, упаковка, подготовка к реализации. Приемы изготовления шоколадных композиции.	6	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	1.Лабораторное работа 3. Приготовление и оформление шоколадных конфет , фигуры из шоколада Оценка качества.	4	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
Раздел 3 Основы Карвинга			
Тема 3.1 Основы Карвинга	**Содержание**	**10**	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
	История Карвинга. Виды ножей .Сложные формы нарезки фруктов и овощей с использованием техники Карвинг.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	1.Лабораторная работа 4 Вырезание листьев, цветов из фруктов (овощей) Оформление блюда (тарелки). Составление композиции из фруктов (овощей)	6	
	Итого	**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона Технология кулинарного и кондитерского производства оснащена в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.
2. Махлис А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам : [учеб. посо бие] / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. — М. : Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2013. — 152 с.: ил. + цв. вкл. 16 с.
3. Новикова Е.В. Основы рисования и лепки для кондитеров .Учебник для СПО .Для студентов сред. проф. образования, обучающихся по специальности « Повар, кондитер». Издательство КноРус, 2023-190 с.

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019- 320 с.: ил.
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 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
14. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция).
15. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция).
16. Периодические издания (отечественные журналы): Журнал: «Питание и общество».

Интернет-ресурсы**:**

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и 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	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (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	Практические и лабораторные занятий **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения - практических заданий на зачете

	регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование	

и форм обслуживания	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; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиц	

	ия); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	